

Tel Aviv style Burger



Ingrediënten

- 2 burgerbroodjes
- 2 Greenway burger rauw
- 1 rode paprika in stukjes gesneden
- 1 tomaat in blokjes gesneden
- 1 kleine rode ui fijngesneden
- 6 groene olijven in schijfjes gesneden
- peper en zout
- een scheutje rode wijnazijn
- enkele blaadjes munt, basilicum, koriander en bladpeterselie
- 4 eetlepels mayonaise (of veganaise voor een vegan en lactosevrije versie)
- jonge spinazieblaadjes

Methode

1. Verwarm de oven voor tot 100°.
2. Vermeng de gesneden groentjes en de olijven met een theelepel rode wijnazijn en kruid met peper en zout.
3. Meng de mayonaise of veganaise met de verse kruiden.
4. Gril of bak de burger gedurende 1 minuut en 15 seconden aan beide zijden met

een beetje vetstof op matig vuur.

5. Snijd de broodjes doormidden en verwarm ze paar minuten in de oven.
 6. Neem de onderkant van het broodje, leg er de burger en de groentenmix op.
 7. Werk af met een eetlepel kruiden-mayonaise en verse jonge spinazie blaadjes.
- Sluit met de bovenkant van het broodje.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be