Texas BBQ Burger



Ingrediënten

- 2 burgerbroodjes
- 2 Greenway burger rauw
- 1 tomaat, in stukjes gesneden
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 rode chili-peper, fijngesneden
- 1 limoen, geperst
- ½ avocado
- peper en zout
- 2 eetlepels barbecuesaus
- ½ krop ijsbergsla
- olie

Methode

1. Verwarm de oven voor tot 100°.
2. Vermeng de stukjes tomaat met de rode ui, chili peper, het sap van de limoen en avocadostukjes. Kruid af met peper en zout.
3. Grill of bak de burger gedurende 1 minuut en 15 seconden aan beide zijden met een beetje vetstof op een matig vuur.

4. Snijd de broodjes doormidden en verwarm ze een paar minuten in de oven.
5. Neem de onderkant van het broodje, leg er de gebakken burger op, en beleg met een eetlepel barbecuesaus en de helft van de groentjes. Werk af met ijsbergsla en de bovenkant van het broodje.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be