


Double Mexican burger

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- 6 Pur Pain hamburgerbroodjes met sesam
- 8 Greenway Burgers Mexican
- 8 plakjes Nature & Moi Vegan cheddar
- 1 avocado
- 1 tomaat
- 1 rode ui (gesnipperd)
- ½ jalapeno peper (zeer fijn gesneden)
- Sap en rasp van ½ limoen
- 200 gram gepofte rode paprika
- 6 takjes koriander
- Versgemalen peper
- Zout
- Scheutje zonnebloemolie

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden met de grillstand aan.
- Maak de avocado schoon, hak het vruchtvlees in blokjes en meng met sap en rasp van ¼ limoen, ½ gesnipperde rode ui en wat fijngesneden jalapeno peper.
- Snijd de tomaat in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in fijne blokjes. Meng met de avocado en breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de gepofte paprika in kleine blokjes. Hak de koriander fijn en meng samen met de rode ui en wat jalapeno peper met de paprika. Kruid met rasp en sap van limoen en zout en peper.
- Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een anti-kleefpan en bak de burgers aan beide kanten in de hete olie. Neem uit de pan en leg op een bakplaat.
- Beleg iedere burger met 2 plakjes cheddar kaas en laat mooi gratineren in de voorverwarmde oven.
- Bak de helften van de hamburgerbroodjes in de pan, waarin de burgers zijn gebakken, op het kruim kort goudbruin.
- Dresseer op de bodem van een broodje een flinke lepel avocado, leg er een gegratineerde burger op en lepel er wat paprika op. Leg er een onderkant van een burgerbroodje op en bouw de burger nogmaals hetzelfde op. Sluit af met het kapje van het brood.
- Zet het geheel vast met een mes of een prikker en serveer onmiddellijk.