

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 30 MIN GEMAKKELIJK

1 pakje Marine-Style Crispy Filet
2 kopjes sla
1 winterwortel
2 mini-komkommers
2 eetlepels kruidenmengsel
(bieslook, dille)
1 citroen
2 hamburgerbroodjes
1 theelepel honing
2 eetlepels chilisaus
2 eetlepels vegan mayonaise

Ontdek deze heerlijke burger met verse toppings en een vleugje chili. Deze burger smaakt naar vis, maar dan zonder vis, en heeft een heerlijke smaak en textuur, perfect voor in het weekend.

BEREIDING**1. Schil en snijd de wortel doormidden**

Schil de wortel, halveer hem en snijd hem in de lengte in dunne plakjes. Snijd de plakjes in dunne reepjes en breng op smaak met citroensap en een beetje honing. Snijd de kruiden fijn en meng ze met de mayonaise.

2. Snijd de komkommers

Snijd de komkommers in de lengte door. Voeg zout en peper toe en breng op smaak met een beetje citroensap en een klodder chilisaus.

3. Snijd de broodjes doormidden en rooster ze

Snijd de broodjes doormidden en rooster de gesneden kanten van beide helften in een hete pan tot ze lichtbruin zijn. Bak de "vis"filet volgens de aanwijzingen op de verpakking.

4. Kook de filet

Besmeer het brood met de kruidenmayonaise en verdeel de sla er royaal over. Verdeel de wortelsalade en de Marine-Style Crispy Filet erover. Voeg de komkommersalade toe aan de filet, giet er een beetje chilisaus over en leg de bovenkant van het broodje.

5. Presentatie

Serveer met wortelsalade en frietjes.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**