

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 25 MIN

 GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet Sensational Burger
1 Handje Veldsla
4 radijsjes
1 limoen
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel wasabi
100 g Shii-Take Champignons
1 rijpe avocado
100 ml melk
1 grote rode ui
2 'Zwarte Burger'-Bolletjes (zie Chef's Tip of Gebruik Normale Bolletjes)
2 eetlepels Teriyakisaus
200 ml zonnebloemolie

Verras uw gasten met een mysterieuze Burger, gemaakt met onze sappige Garden Gourmet Sensational Burger.

BEREIDING

1. Snijd de radijsjes en marineer, meng de wasabi en snijd de champignon en ui

Snijd de radijsjes fijn en marineer met limoensap en zout. Meng de wasabi met de mayonaise. Snijd de champignon in stukjes en de ui in ringen.

2. Snijd de avocado

Snijd de avocado en besprenkel met limoensap.

3. Rooster de broodjes, frituur de champignons en uienringen

Rooster de gehalveerde broodjes in een (grill) pan. Frituur de champignons en uienringen in een pan met een beetje olie op hoog vuur, en voeg de teriyaki saus toe. Zet dit opzij.

4. Bereid de burger volgens de verpakking

Bereid de Garden Gourmet Sensational Burger zoals vermeld staat op de verpakking.

5. Beleg de broodjes

Besmeer de broodjes met wasabimayonaise. Leg de sla, burgers, avocado, champignons en de radijsjes op burger. Sluit af met het bovenste broodje.

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