

GEGRILDE SENSATIONAL BURGER MET HALLOUMI

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Burger
Enkele blaadjes sla
1 courgette
2 groene burgerbroodjes
1 rode ui
4 plakjes halloumi-kaas (Griekse grillkaas) of geitenkaas in plakjes
Olijfolie
2 el hummus (met groene kruiden)
2 el mayonaise
2 el tomatenketchup

2 PORTIES

30 MIN

GEMIDDELD

Wil je een deluxe ervaring? Probeer onze veganistische en sappige Deluxetarian Burger en zijn kleurrijke broodje! Ziet er sensationeel uit, smaakt heerlijk!

BEREIDING

1. Snijd de courgette en rooster de broodjes

Snijd de courgette in lange plakjes en grill ze. Rooster de broodjes in een (grill) pan.

2. Bak de uienringen

Snijd de uien in ringen en bak ze lichtbruin in een pan met olie. Zet opzij.

3. Bak de halloumi

Grill de halloumi in een beetje olie. Zet opzij en houd warm. Sla deze stap over als je geitenkaas in plakjes gebruikt.

4. Bak de Sensational Burgers

Bak de Sensational Burgers 7-8 minuten in de pan.

5. Bouw je burger en top het af met saus!

Verdeel de hummus royaal over de broodjes. Leg er de gegrilde courgette, halloumi, gebakken uitjes, sla en Sensational Burger op en werk af met mayonaise en ketchup.

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