

TORENTJE VAN MAROKKAANSE VEGGIE BURGER EN GROENTEN

INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 50 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Veggies
Burger Marokkaanse Stijl

2 portobello

1/2 aubergine

1 grote tomaat

2 el pijnboompitten

2 el balsamicoazijn

1 ui, fijngesnipperd

1 teentje knoflook, geperst

Peper en zout

Probeer ons nieuwe recept van gevulde aubergine met onze Garden Gourmet Veggies Bakes, geserveerd met linzen en geitenkaas | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Verwarm de oven en bereid de tomaat

Verwarm de oven op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de tomaat in twee, wrijf in met olijfolie en verdeel over de bakplaat.

2. Bak de aubergine en de portobello's in de oven

Verdeel twee dikke schijven aubergine en de portobello's over de bakplaat. Wrijf alle groenten op de bakplaat in met olijfolie, kruid met peper en zout en bak gedurende 15 minuten in de oven.

3. Maak de tomatensaus

Maak intussen de tomatensaus. Bak de ui en het teentje knoflook gedurende enkele minuten in een pan. Blus met de balsamicoazijn, voeg de tomatenblokjes toe en kruid met peper en zout. Laat gedurende 10 minuten zachtjes pruttelen.

4. Bak de veggie burger Marokkaanse stijl

Bak de veggie burger Marokkaanse stijl volgens de instructies op de verpakking.

5. Bouw de toren!

Bouw de toren op als volgt: een halve tomaat, een schijf aubergine, 1 veggie burger Marokkaanse stijl, portobello.

6. Verdeel de saus en werk af

Verdeel de tomatensaus over de torentjes, werk af met pijnboompitten en verse oregano.

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