

Vegetarische Hamburger

Ingrediënten:

- 4 portobello's
- 4 hamburgerbroodjes
- 1 avocado
- 1 zakje veldsla
- 1 blikje mais
- olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- Oregano

Jalepeno Topping:

- 500 g lekkere tomaten
- 1 verse jalapeno peper
- 2 teenjes knoflook
- 4 zoet/zuur augurken
- 1 tl olijfolie
- 3 tl witte wijn azijn
- 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Snij voor de topping de tomaten, jalapeno peper, knoflook en de augurken zo fijn mogelijk (hoe fijner hoe beter). Doe alles in een schaal en voeg de olijfolie, witte wijn azijn en suiker toe. Breng op smaak met wat peper en zout. Laat rusten in de koelkast. Maak de avocado schoon en leg deze klein gesneden in een schaaltje en dek af.

Borstel indien nodig de portobello's schoon en snij de steeltjes eraf. Meng in een kommetje de olijfolie met knoflookpoeder en oregano en smeer hiermee de portobello's in. Grill de portobello's ondersteboven (openkant naar boven) indirect op de barbecue. Grill ook de hamburgerbroodjes op het laatst even mee (let op verbranden snel).

Leg een bedje veldsla op het gegrilde hamburgerbroodje en doe daar bovenop een paar kleine stukjes avocado. Leg de portobello er vervolgens bovenop en maak af met een flinke hoeveelheid jalapeno topping en strooi er op het laatst wat maïs over.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)