Beet Burger Deluxe



Ingrediënten

- 10 of 20 Ardo Rode biet burgers
- 10 burgerbroodjes
- 50g Ardo Sjalotjes
- 20g Ardo Bieslook
- 20g Ardo Peterselie
- 1.2kg Ardo Zoete aardappel frietjes
- 125g jonge sla
- 3 gele ananas tomaten
- 3dl mayonaise
- Cajun kruiden naar smaak

Methode

1. Meng de mayonaise met de sjalotjes, bieslook, peterselie en cajun kruiden.
2. Bak de rode biet burgers 12 minuten in een voorverwarmde oven 180°C. (friteuse en pan zijn ook mogelijk)
3. Toast de burgerbroodjes.
4. Snij de ananastomaten in dikke plakken. Was en droog de jonge sla.
5. Bak de zoete aardappel frietjes krokant in de friteuse of de oven.

6. Stel de burger samen (enkel of dubbel) en serveer met de tricolore groentefrietjes.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be