Bloemkoolburger met smokey ketchup en ovengebakken pastinaak.



Ingrediënten

- 20 bloemkool/kaas burgers Ardo
- 175g Mix Smokey BBQ Ardo
- 2.5kg Pastinaak met honing Ardo
- 500g Rode ui gesneden Ardo
- 20 bio burgerbroodjes
- 5dl Verstegen Guilt Free Tomato Ketchup

Methode

1. Meng Mix Smokey BBQ met de ketchup.
2. Bak de pastinaak met honing gedurende 20-25 minuten in de oven op 180°C.
3. Bak bloemkool/kaasburgers 3' in de friteuse of 12 min in de oven.
4. Serveer de burgers tussen een burgerbroodje vergezeld van wat rauwkost, gebakken rode ui en de smokey ketchup.
5. Serveer de pastinaak met honing als side-dish.

Variatie

Suggestie: Werk de smokey ketchup af met Verstegen Gomasio curry

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be