Greenway Classic Burger



Ingrediënten

- 2 burgerbroodjes
- 2 Greenway burger rauw
- 1 tomaat, in stukjes gesneden
- 8 sneetjes zoetzure augurk
- 1 ui in schijfjes gesneden
- 4 eetlepels mayonaise (of veganaise voor een vegan en lactosevrije versie)
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels Verstegen Guilt Free Tomato Ketchup
- Olie

Methode

1. Verwarm de oven voor tot 100°
2. Grill of bak de burger gedurende 1 minuut en 15 seconden aan beide zijden met een beetje vetstof op een matig vuur.
3. Snijd de broodjes doormidden en verwarm ze een paar minuten in de oven.
4. Bak de uienringen in een beetje vetstof tot ze lichtjes bruin worden.
5. Vermeng de mayonaise met de mosterd.
6. Neem de onderkant van het broodje, doe er de mosterdmayonaise, de augurk,

de burger, de tomatenschijfjes, de gebakken uienringen en een beetje ketchup op.

7. Werk af met sla en sluit met bovenkant broodje.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be