

Vegetarische burgers / Vegetarian burgers



De boodschappen

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel boter
- 3 uien + 1 teentje knoflook
- zeezout&zwarte peper
- 400 gram tomaten in blik
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 4 portobello's
- 250 gram mozzarella
- 100 gram geraspte, pittige parmezaan
- 4 burgerbroodjes

Erg lekker en gemakkelijk te maken zijn deze vegetarische burgers en...zelfs de kids vinden ze lekker!

We beginnen met de saus

Snij 1 van de uien fijn en pel en plet het teentje knoflook.
Bak ze in 1 eetlepel olijfolie zacht en voeg het blik tomaten toe.
Roer alles door elkaar en laat de saus afkoelen.

De uien

Vehit de boter en bak de 2 uien licht bruin, laat ze op een laag pitje zacht worden.

Verwarm de oven voor op 180°C

De burgers

Borstel de portobello's schoon en verwijder de stelen.
Druppel ongeveer 1 eetlepel olijfolie over de paddestoelen.
Bestrooi ze met zout en peper en bak ze 10 minuten in de oven.
Snij de mozzarellabal in 4 stevige plakken.
Bestrooi de paddestoelen binnenin royaal met parmezaan, eventueel nog wat peper en zout.
Druk een plak mozzarella in elke paddestoel, laat de kaas in 7 minuten in de oven smelten.

Samenstellen

Toast de gehalveerde hamburgerbroodjes licht.
Bedeck de onderste helft met saus, de portobello, de uien en tot slot weer saus.
Serveer de burgers met wat gescheurde basilicum.

Vegetarische burgers / Vegetarian burgers



Shopping list

- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon butter
- 3 onions + 1 garlic clove
- sea salt & black pepper
- 400g tinned tomatoes
- 1 tablespoon whit wine vinegar
- 4 portobello mushrooms
- 250g mozzarella
- 100g ripe grated parmesan
- 4 burger buns

Very tasty and easy to prepare are these vegetarian burgers and ... even the kids finds them yummie!

We start with the relish

Chop 1 of the onions fine peel and crush a garlic clove.

Bake it in 1 tablespoon olive oil, add the tinned tomatoes, stir and allow the relish to cool.

The onions

Heat the butter and fry the 2 onions light brown and let the onions simmer until soft on low heat.

Preheat the oven to 180 ° C

The burgers

Brush the portobello's clean and remove the stalks.

Drizzle app. 1 tablespoon olive oil on the mushrooms.

Sprinkle with salt en pepper and bake for 10 minutes in the oven.

Cut the mozzarella ball in to four sturdy slices.

Sprinkle the mushrooms generous with parmesan, if needed some extra pepper and salt.

Press a slice of mozzarella in each mushroom, melt the cheese in the oven in 7 minutes.

Toast the halved burger buns lightly.

Cover the bottom half with sauce, the portobello, fried onions and sauce again.

Serve the burgers with some shredded basil.