

## INGREDIËNTEN

2 PORTIES

25 MIN

GEMIDDELD

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

1 Handje Veldsla

4 Radijsjes

1 Limoen

2 Eetlepels Mayonaise

1 Theelepel Wasabi

100 Gram Shii-Take Champignons

1 Rijpe Avocado

100 ml melk

1 Grote Rode Ui

2 'Zwarte Burger'-Bolletjes (zie Chef's Tip of Gebruik Normale Bolletjes)

2 Eetlepels Teriyakisaus

200 Milliliter zonnebloemolie

## CULINAIRE TIP

### Chef's Tip!

Voor 7 hamburgerbroodjes hebben we nodig: 1 pak witbroodmix met gist (450 g), 10 g actieve koolpoeder, 25 g boter, 300 ml lauw water, 1 ei, sesamzaadjes en / of maanzaad. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng het houtskoolpoeder door de broodmix en voeg water en boter toe. Kneed en laat rijzen volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het deeg in 7 gelijke stukken en rol er balletjes van. Vorm er balletjes van door het deeg in de holle handpalm te rollen. Leg ze op een gekreukte bakplaat. Bestrijk ze met water of lichtgeklopt ei en besprenkel met sesamzaadjes en / of maanzaad. Laat ze weer rijzen tot dubbel volume en bak ze in ca. 15 tot 20 minuten. Ze moeten hol klinken als ze worden aangetikt.

Verras uw gasten met een vegetarische, oriëntaalse mysterieuze Sensational Burger, gemaakt met onze sappige vegan Garden Gourmet Sensational Burger.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Snijd de radijsjes en marineer, meng de wasabi en snijd de champignon en ui

Snijd de radijsjes fijn en marineer met limoensap en zout. Meng de wasabi met de mayonaise. Snijd de champignon in stukjes en de ui in ringen.

### 2. Snijd de avocado

Snijd de avocado en besprenkel met limoensap.

### 3. Rooster de broodjes, frituur de champignons en uienringen

Rooster de gehalveerde broodjes in een (grill) pan. Frituur de champignons en uienringen in een pan met een beetje olie op hoog vuur, en voeg de teriyaki saus toe. Zet dit opzij.

### 4. Bereid de burger volgens de verpakking

Bereid de Garden Gourmet Sensational Burger zoals vermeld staat op de verpakking.

### 5. Beleg de broodjes

Besmeer de broodjes met wasabimayonaise. Leg de sla, burgers, avocado, champignons en de radijsjes op burger. Sluit af met het bovenste broodje.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN**  
**GARDENGOURMET.NL**