

BBQ SENSATIONAL PORTOBELLO CAPRESE BURGERS

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

8 portobello-paddenstoelen

2 tomaten

1 zak rucola

1 bolletje veganistische mozzarellakaas

4 tl pikante rode pesto

Wat basilicum

Wat zout en peper

 4 PORTIES

 24 MIN

 GEMAKKELIJK

Als je op zoek bent naar een BBQ burger met extra eiwitten dan is dit je kans! Probeer dit vega recept met Portobello-paddenstoelen.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Maak de rode pesto en snijd de ingrediënten

Maak de rode pesto (zie tip) in de keukenmachine of koop hem al gemaakt. Snijd een paprika in dunne plakjes. Snijd de tomaten en mozzarella in plakjes. Snijd de stelen van de Portobellos.

2. Gril de burgers

Gril de Sensationele burgers op de BBQ. Houd ze warm op bijvoorbeeld een stuk aluminiumfolie aan de rand van de BBQ.

3. Gril de Portobellos

Gril vervolgens de Portobellos op de BBQ een paar minuten aan beide kanten en bestrooi met peper en zout.

4. Verdeel de ingrediënten over de borden

Leg 4 portobello-stukjes op een bord en verdeel wat rucola erover. Leg er een Sensationele burger op en verdeel er een plakje vegan mozzarella en plakjes tomaat overheen.

5. Schep de pesto erover en garneer

Schep de pikante pesto erover en garneer met basilicum en plakjes rode peper. Leg de andere 4 Portobello's erop.

6. Zelf de pittige rode pesto maken

Om zelf de pittige rode pesto te maken: 150 g gedroogde tomaten (pot) 100 g geroosterde / gegrilde paprika (pot) 4 rode pepers (pitloos) 1 el pijnboompitten 2 teentjes knoflook 25 g parmezaanse kaas of vegan geraspte kaas extra vierge olijfolie Maal de ingrediënten in de foodprocessor en voeg de olijfolie toe tijdens het malen. Voeg eventueel zout toe.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**