

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 25 MIN GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

100 g veganistische kaas

1 Courgette

2 rijpe vijgen

4 eetlepels hummus

100 g babyspinazie

1 krop groene krulsla

2 eetlepels granaatappelpitjes

4 Eetlepels Mayonaise

2 vegan green burger buns (of zie recept)

CULINAIRE TIP**Yoghurt-pepermuntsaus:**

Meng 2 eetlepels dikke veganistische yoghurt met 1 eetlepel veganistische mayonaise. Voeg een fijngehakt teentje knoflook en een paar muntblaadjes toe. Breng op smaak met peper en zout.

Groen broodje

Voor 7 burgerbroodjes hebben we nodig: 1 pak witbroodmix (met gist, 450 g), 300 g verse spinazie, 2 el extra vierge olie, 275 ml lauw water, 1 el kokosmelk om in te borstelen, sesamzaadjes en / of maanzaad. Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook (roer al roerend) de spinazie kort met een beetje water. Spoel onder koud water in een vergiet en maal tot puree in een keukenmachine. Meng het door de broodmix en voeg water en olijfolie 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 onder de holte van je handen te rollen. Leg ze met de naad naar beneden op een met olie gevouwen bakplaat of op bakpapier. Bestrijk ze lichtjes met kokosmelk en bestrooi ze met

Wil je een luxe BBQ ervaring hebben? Probeer onze vegan en sappige Deluxetarian BBQ Burger! Ziet er sensationeel uit en smaakt heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Verhit de barbecue**

Maak de barbecue klaar voor indirect grillen en verhit deze tot circa 200 °C (bij het grillrooster).

2. Snijd de courgette en grill deze

Snij de courgette in plakjes. Smeer de plakjes in met (olijf)olie en grill de courgette 2 tot 3 minuten gaar op de barbecue aan beide kanten tot grillsporen zichtbaar zijn. Leg ze apart op een bordje.

3. Smeer de burgers in met olijfolie en leg deze op de grill

Smeer de Sensational Burgers vooraf licht in met wat (olijf)olie. Leg ze eerst direct boven de hete briketten. Af en toe keren. Verplaats de burgers na een paar minuten naar de koudere zone van de barbecue. Leg er in de laatste minuten een plakje (vegan) kaas op en laat smelten.

4. Snijd de burger broodjes en grill deze

Snijd de burgerbroodjes en grill beide snijkanten kort op de barbecue direct boven het vuur totdat ze licht verkleuren.

5. Beleg de broodjes

Smeer op het onderste deel van de burgerbroodjes wat hummus. Bedek met spinazie en sla. Leg hier de burger met kaas op.

6. Leg de vijg op de burgers en schep er wat (vegan) mayonaise bovenop

Snij de vijg in plakjes. Leg de plakjes vijg op de burgers. Schep er wat (vegan) mayonaise bovenop en bestrooi met de granaatappelpitjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**

sesamzaadjes en / of maanzaad.
Laat ze weer rijzen tot dubbel
volume en bak ze circa 15 minuten.
Ze moeten hol klinken als ze
eronder worden getikt.

[Garden Gourmet Netherlands](#) > [Recepten](#) > [Deluxe-tarian BBQ hamburger](#)