Linzenburger met paprika en rucola



Ingrediënten

4

- 4 st hamburger bun
- 1 st rode ui, fijngesneden
- 1 st rode ui in ringen gesneden
- 1 st wortel, in brunoise gesneden
- 1 st tomaat, in plakken gesneden
- 300 g linzen (mix van bruin, groen en rood)
- 120 g tofu, gerookt
- 100 g Bresc Peperoni marinati
- 80 g havermout
- 80 g rucola
- 60 g Bresc Alioli clasico
- 40 g tomatenketchup
- 10 g mosterd
- 6,25 dl groentebouillon

Gebruikte bresc producten



Alioli 1000g



Gemarineerde paprikastukjes 1000g

Bereidingswijze

Kook de linzen in de groentebouillon met de gehakte uien totdat de bouillon geheel is opgenomen. Voeg indien nodig wat water toe. Voeg circa 10 minuten voor het einde van de kooktijd de wortels toe en kook mee. Pureer één derde van de massa samen met de mosterd en de geraspte tofu tot een gladde massa. Vermeng de massa met de rest van de linzen. Roer de havermout erdoor en laat 10 minuten staan. Voeg indien de massa te dun is, nog wat havermout toe. Voeg indien de massa te stevig is, nog wat extra grountebouillon toe. Vorm met natte handen van de massa burgers en bak op de grill krokant. Gril op het laatst ook de uiringen mee. Toast de hamburger buns op de snijzijde. Vermeng de Peperoni marinati met de tomatenketchup en smeer hiermee de onderkant van de hamburger bun in. Leg hierop de linzenburger en daarop de gegrilde uiringen. Beleg met de plakken tomaat en en daarop de rucola. Besmeer de andere helft van de hamburger bun met de aioli in en leg deze op de burger.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000