

## PADDENSTOEL-NOTEN BURGER



### INGREDIËNTEN

4

- 4 st vleestomaten
- 1 st little gem
- 250 g paddenstoelen
- 200 g walnoten
- 200 g ricotta
- 100 g paneermeel
- 60 g Bresc Pesto di basilico
- 50 g Bresc Mushroom mix
- 50 g eiwit
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 50 g Bresc Freshly chopped shallot
- peper en zout

### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Paddenstoelenmix 450g

Pesto van basilicum  
1000g

Vers gehakte sjalot 450g

Vers gehakte Spaanse  
knoflook 450g

### BEREIDINGSWIJZE

Bak de paddenstoelen aan met de knoflook en vers gehakte sjalot. Mix de paddenstoelen met de walnoten en paneermeel in de keukenmachine fijn. Meng het paddenstoelenmengsel met het eiwit en de mushroommix. Vorm vier burgers ter grootte van de tomaat en bak deze aan. Ontvel de tomaat en snijd deze horizontaal door. Meng de ricotta met de pesto en breng op smaak met peper en zout. Schep het ricotta-pestomengsel op de notenburger en verwarm in de oven gedurende 15 minuten op 180 °C. Plaats op de onderste helft van de tomaat de gewassen little gem. Leg hierop de burger en sluit af met de bovenkant van de tomaat.