

## **INGREDIËNTEN**

- 2 Beyond Meat Burgers
- ¼ bosje verse koriander
- ½ tl gemalen koriander
- 60 ml ketchup
- ½ tl kerriepoeder
- ½ rode ui
- 2 hamburgerbroodjes
- Verkrumelde (plantaardige) feta

## **BEREIDING**

Voor de saus: meng de ketchup met 1/2 tl kerriepoeder.

Snijd de rode ui in plakjes van een halve centimeter. Bak in een beetje olie tot de ui zacht is en begint te karamelliseren, ongeveer 5 – 7 minuten.

Bestrooi de Beyond Burgers met de gemalen koriander en bak ze ongeveer 4 minuten per kant op middelhoog vuur. Haal de burgers en de ui uit de grillpan, snijd de broodjes doormidden en verwarm deze kort in de pan.

Bestrijk de onderkant van het broodje met een laagje ketchup en beleg deze vervolgens met de burger, gegrilde ui en de verkrumelde feta. Garneer met verse koriander.

Geniet ervan!