

Pittige plantburgers met cheddar

Knead & Klaar Plantburger pittige jalapeño

Soort gerecht

Hoofdgerecht

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig

Pittig

Spicy

Bereidingstijd

25 minuten

Omschrijving

Deze sappige, spicy burgers bieden een perfecte balans tussen textuur en smaak. Met een kick van pittigheid worden je smaakpapillen wakker geschud. Deze burger staat garant voor een culinair feestje voor liefhebbers van pittige en kruidige smaken.

Aantal personen

4 personen

Ingrediënten

- 1 limoen
- 2 avocado's
- 4 takken koriander
- ½ tl **Verstegen Zwarte peper**
- ½ tl **Verstegen Zeezout**
- 4 el olijfolie
- 2 verse jalapeño pepers
- 2 zakjes **Verstegen Knead & Klaar Plantburger pittige jalapeño**
- 4 plakken cheddar kaas
- 4 hamburgerbroodjes

Keukenbenodigdheden

- Rasp
- Staafmixer

Bereidingswijze

1. Rasp de schil van de limoen (rasp het witte gedeelte niet mee, dit is bitter), halveer en pers de vrucht uit.
2. Halveer de avocado, verwijder de schil en pit en snijd in stukken. Hak de koriander grof. Mix de avocado, de helft van de koriander, limoenrasp, **Verstegen Zwarte**

peper, Verstegen Zeezout en de helft van de olijfolie met behulp van de staafmixer tot een guacamole.

3. Snijd de jalapeño peper in dunne plakken. Bereid de **Verstegen Kneed & Klaar Plantburger pittige jalapeño** volgens de beschrijving op de verpakking.
4. Verwarm een pan met de overige olijfolie en bak de plantburgers 6 minuten. Leg de cheddarkaas op de burgers en laat smelten met de deksel op de pan.
5. Snijd de hamburgerbroodjes doormidden. Verwarm een droge pan en rooster de hamburger broodjes goudbruin.
6. Verdeel de guacamole over de hamburgerbroodjes en beleg met de plantburgers, jalapeño peper en de overige koriander.

Variatietip

Om het gerecht minder pittig te maken, kan je de jalapeño pepers vervangen door tomaat.