



Hutten

Altijd meer aandacht

GEGRILDE

KNOLSELDERIJBURGER

#PSVWESTANDTOGETHER



BRAINPORT
EINDHOVEN



#PSVWESTANDTOGETHER



GEGRILDE KNOLSELDERIJ- BURGER

LUNCH OF LICHT HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

ZET JIJ GRAAG JE TANDEN IN EEN STEVIGE, SMAKELIJKE BURGER? GA DE UITDAGING AAN EN MAAK HEM EENS VEGETARISCH MET GEGRILDE KNOLSELDERIJ. WE TOPPEN HEM AF MET GOUDBRUIN GEBAKKEN UI EN GESMOLTEN CHEDDAR EN MAKEN HET SPICY MET WASABI. WEDDEN DAT JIJ DEZE VAKER ONDER DE GRIL SCHUIFT?

Dit heb je nodig

- 8 plakken van gelijke dikte van een knolselderij
- 4 harde broodjes gehalveerd/getoast
- 40 gr ui in ringen
- 4 plakken cheddar kaas
- 4 grote plakken vleestomaat

Voor de wasabimayonaise:

- 50 ml mayonaise
- ½ theelepel wasabi
- 10 ml gembersiroop

Voor de koolsalade:

- 160 gr witte kool
- 15 ml yoghurt
- 5 gr wasabi

Zo maak je het

1. Meng de ingrediënten voor de wasabimayonaise.
2. Snijd de kool in smalle reepjes, meng de yoghurt met de wasabi en schep daarna door de reepjes kool.
3. Bak of grill de knolselderijplakken tot ze goudbruin zijn.
4. Bak de uiringen tot ze lichtbruin en zacht zijn.
5. Leg op vier van de knolselderijplakken de gebakken uien met hierop elk 1 plak cheddar kaas en leg deze even onder de grill.
6. Beleg de broodjes eerst met de wasabikoolsalade.
7. Leg hier een plak knolselderij op met een plak tomaat en schep er een beetje wasabimayonaise op.
8. Leg daarop de plak knolselderij met ui en cheddark kaas.
9. Leg dan het broodkapje erop en steek er een prikker door.