



Hoofdgerechten

Groentenburger met Ardeense pastei en uiencompote

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram kastanjechampignons
1 ui (groot, gesnipperd)
2 lookteentjes
100 gram paneermeel
1 ei
1 blik linzen
2 eetlepels peterselie (gehakt)
4 hamburgerbroodjes
Ardeense pastei
handvol spinazie
olijfolie
peper
zout

Voor de compote

4 rode uien (in ringen)
80 gram bruine suiker
70 gram vloeibare honing
150 milliliters rode porto
1 eetlepel rode wijnazijn

Bereidingswijze

Karamelliseer de bruine suiker met de honing in een steelpan. Voeg de rode ui, azijn en rode porto toe en kruid met peper en zout. Breng al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat 20 minuten pruttelen. Laat de compote goed afkoelen.

Mix de champignons, look en peterselie met een staafmixer fijn. Bak de ui in wat olijfolie glazig. Voeg het champignonmengsel toe en bak tot al het vocht verdwenen is. Laat even afkoelen. Voeg de linzen, paneermeel en ei toe en kruid met peper en zout. Meng alles goed door elkaar. Vorm hier 4 burgers van. Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en bak de burgers langs beide kanten 3 minuten.

Beleg de hamburgerbroodjes met blaadjes spinazie. Leg er een burger op en een plak Ardeense pastei. Garneer met een lepel uiencompote. Sluit de burgers en serveer meteen.

