



Hoofdgerechten

Gegrilde paprikaburger met zoete rode kool en appel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 milliliters sinaasappelsap
1 theelepel kaneelpoeder
4 eetlepels chilisaus
4 plakjes oude kaas
4 paprikaburgers
1 eetlepel honing
4 broodjes
1/2 rode kool (fijngesneden)
20 gram rozijnen
1 appel (groene)
50 gram veldsla
arachideolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de rode kool in wat boter en kruid met peper en zout. Schenk er het sinaasappelsap bij. Voeg de honing, kaneel en rozijnen toe en laat de rode kool met het deksel op de pan op een laag vuur in 30 minuten gaar stoven.

Bak de burgers in hete arachideolie langs beide kanten goudbruin. Leg er een plakje kaas op en laat even smelten.

Snij de broodjes open. Bestrijk met wat chilisaus en verdeel er de veldsla over. Leg er telkens een burger op, verdeel er enkele plakjes appel over en schep er de rode kool salade op. Druppel er nog wat chilisaus over en sluit het broodje. Serveer meteen.

