



Hoofdgerechten

Burger van Granny Smith, gepaneerde witte pens & rode kool

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 appels (granny smith, in plakjes gesneden)
1/4 rode kool (fijn geraspt)
2 witte pensen (in plakjes gesneden)
1 eetlepel balsamicoazijn
2 eetlepels mayonaise
4 hamburgerbroodjes
100 gram bloem
1 ei (geklutst)
paneermeel
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Haal de plakjes witte pens één voor één door de bloem, het ei en het paneermeel. Zet even aan de kant.

Stoof de rode kool kort aan in wat olijfolie, maar zorg dat hij knapperig blijft, blus met balsamicoazijn en kruid met peper en zout.

Leg de hamburgerbroodjes gedurende 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C terwijl je de witte pens goudbruin bakt in een pan met olijfolie.

Snijd de broodjes open, besmeer met mayonaise en bedek met stukjes granny smith.

Leg vervolgens de rode kool en krokante witte pens ertussen en werk af met een extra laagje granny smith. Sluit de broodjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

