

BONENBURGER MET LIMOENMAYO EN UIENRELISH



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met citroen 1000g



Citroengrasspuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

INGREDIËNTEN

10

Voor de bonenburger

- 625 g kikkererwten of flageolet bonen
- 625 g zwarte bonen
- 3 rode uien
- 125 g sesampasta
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Korianderpuree
- 1 citroen, rasp en sap
- 20 g komijn
- 8 g chilipoeder
- 3 eieren
- 250 g bloem
- 500 g panko
- 25 g sesamzaad
- 10 bruine bollen
- ijsbergsla
- 3 avocado
- 1 rode ui
- munt
- koriander

Voor de uienrelish (3,75 kg)

- 2,5 kg uien
- 100 g Bresc Gemberpuree
- 100 g Bresc Citroengrasspuree
- 1,25 dl witte port
- 1,25 dl witte wijn
- 3 dl witte wijnazijn
- 3 citroen, rasp en sap
- 625 g suiker
- 125 g boter
- peper en zout

Voor de limoenmayonaise

- 500 g Bresc Alioli limón
- 375 g Griekse yoghurt
- 25 g gesneden bieslook
- 25 g gesneden koriander
- 13 g gesneden munt
- 25 g Bresc WOKpeper
- 50 g Bresc Citroengrasspuree



Korianderpuree 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd voor de relish de ui in halve ringen. Smelt de boter. Smoor de ui, met het citroengras en gember helemaal gaar. Voeg de suiker blus af met de port, witte wijnazijn, witte wijn en voldoende water, totdat het net onder staat. Voeg de rasp en sap van de citroen toe naar smaak. Smaak af met peper en wat zout. Smoor het in 2 uur helemaal tot een geheel en voeg zo nodig af en toe wat water toe. Meng voor de limoenmayonaise het citroengras, limoen, munt, peper, bieslook en koriander door de alioli en de yoghurt. Breng het op smaak.

Ontdoe de avocado van zijn pit en schep het vlees eruit met een lepel. Snijd het in dunne plakken. Snipper voor de burger de rode ui en smoor deze glazig met de knoflook. Voeg dan de kikkererwten, chili, sesampasta en de komijn toe. Breng het op smaak met citroensap en -rasp, peper, zout en koriander. Laat het afkoelen en vorm er dan burgers van. Laat die goed koud worden en paneer ze dan door de bloem, ei en de pankko. Bak de broodjes af. Frituur de burgers krokant en snijd de broodjes door. Beleg ze met de sla, burgers, relish, avocado plakken en limoenmayo. Garneer met wat extra rode ui ringen, munt en koriander.