Paddenstoel-noten burger



Ingrediënten

10

- 625 g paddenstoelen
- 500 g walnoten
- 500 g ricotta
- 250 g paneermeel
- 150 g Bresc Pesto met basilicum
- 125 g Bresc Paddenstoelenmix
- 125 g eiwit
- 125 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 125 g Bresc Gehakte sjalot
- 10 st vleestomaten
- 3 st little gem
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Paddenstoelenmix 450g



Bresc Pesto van basilicum 1000g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bereidingswijze

Bak de paddenstoelen aan met de knoflook en gehakte sjalot. Mix de paddenstoelen met de walnoten en paneermeel in de keukenmachine fijn. Meng het paddenstoelenmengsel met het eiwit en de paddenstoelen mix. Vorm vier burgers ter grootte van de tomaat en bak deze aan. Ontvel de tomaat en snijd deze horizontaal door. Meng de ricotta met de pesto en breng op smaak met peper en zout. Schep het ricotta-pestomengsel op de notenburger en verwarm in de oven gedurende 15 minuten op 180 °C. Plaats op de onderste helft van de tomaat de gewassen little gem. Leg hierop de burger en sluit af met de bovenkant van de tomaat.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000