



Mediterrane burger

2 PERSONEN

🕒 25 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 ciabatta
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 ½ zak aardappelpartjes
- 🍴 1 vleestomaat
- 🍴 1 aubergine
- 🍴 1 courgette
- 🍴 2 hamburgers
- 🍴 2 el pesto rosso

MATERIAAL: satéstokjes, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen tot 220 °C en ciabatta afbakken in 6-8 minuten.
2. 1 el olie verhitten in koekenpan met antiaanbaklaag en aardappelpartjes in ca. 8 minuten goudgeel bakken.
3. De tomaaten in 4, de aubergine in 8 en de courgette in 24 dunne plakken snijden en dun bestrijken met olie.
4. Grillplaat verhitten.
5. Aubergine-, courgette-, en tomaatplakken respectievelijk 3, 2 en 1 minuut per kant grillen.
6. Hamburgers dun bestrijken met olie en grillen volgens aanwijzingen op verpakking.
7. Brood in 4 stukken snijden, stukken opensnijden.
8. Onderkant besmeren met pesto en beleggen met plak aubergine, 3 plakjes courgette, plak tomaat, hamburger, tomatenpesto, aubergine, courgetteplakjes en tomaat.
9. Afdekken met andere helft van brood en vaststeken met prikker.
10. Hamburgerbroodje serveren met gebakken aardappeltjes.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

