

MEDITERRANE BURGER

2 personen / 571 kcal per portie

Ingrediënten:

- ½ ciabatta (afbakbrood)
- 1 eetlepel olijfolie
- 225 gram Toscaans aardappelpartjes
- ½ vleestomaat
- ½ aubergine
- ½ courgette
- 2 magere hamburgers
- 2 eetlepels pesto rosso
- peper en zout



Bereiding:

Oven voorverwarmen tot 220 °C en ciabatta afbakken in 6-8 minuten. ½ eetlepel olie verhitten in koekenpan met antiaanbaklaag en aardappelpartjes in ca. 8 minuten goudgeel bakken. Een halve tomaat in 2 plakken, een halve aubergine in 4 plakken en een halve courgette in 12 dunne plakken snijden en alle dun bestrijken met olie en kruiden met peper en zout. Grillplaat verhitten. Aubergine-, courgette-, en tomaatplakken respectievelijk 3, 2 en 1 minuten per kant grillen. Hamburgers dun bestrijken met olie en grillen volgens aanwijzingen op verpakking. Brood in 2 stukken snijden, stukken opensnijden. Onderkant besmeren met pesto en beleggen met plak aubergine, 3 plakjes courgette, plak tomaat, hamburger. Hamburger besmeren met tomatenpesto en beleggen met plak aubergine, 3 plakjes courgette. Afdekken met andere helft van brood en vaststeken met prikker. Burger serveren met gebakken aardappeltjes.