

Ingrediënten voor 2 personen

2 Vegetarische hamburgers van welk merk dan ook. Zelf vind ik de Quorn hamburgers erg lekker; Olie; 2 Ciabatta broodjes; 1 vleestomaat; guacamole (bij AH kun je die in de buurt van de verse pastas vinden); een ui; 1 teentje knoflook; 100 gram champignons; naar smaak frietjes , gebakken aardappelen, pasta, rijst whateveryouwant!

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

vegetarische hamburger

De snelle hap voor veggies

Hulpmiddelen

Koekepan; knoflookpers

Vorbereiding

Bak de broodjes in de oven. Snij de ui in ringen. De tomaat en champignons in plakjes.

Bereidingswijze

Fruit de ui en de knoflook in de olie in een paar minuten glazig. Voeg daarna de champignons toe. Als de pan groot genoeg is kan je er de veg. hamburgers bij doen en bakken, anders neem je een andere pan. Bak ze volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Snij de broodjes open. Smeer een flinke lepel guacamole op de onderste helft van het broodje. Daarna de veg, hamburger erop en hier verdeel je het uien champignons mengselover. Daarna doe je de bovenste helft erop. Serveer deze hamburgers met de ondertussen klaargemaakte frietjes, pasta, salade etc.

Serveertips

Naar smaak kan je er wat gebakken uitjes of geraspte kaas over strooien.