

Hamburger Italiaanse stijl / Burger Italian style



De boodschappen

2 hamburgers
2 ciabatta broodjes
1 grote aubergine
1 courgette
2 rode uien
zakje gemengde sla
een mozzarella bol
geraspte Parmezaanse kaas
potje zongedroogde tomaten
olijfolie
Italiaanse kruiden
zout&peper

Een anders dan anders burger, voor de liefhebber van Italiaanse smaken. Met veel verse groenten en kaas. Heel erg lekker op de barbeque maar bij nat weer bak je ze in de grillpan.

Zo maak je ze voor twee

Snij de aubergine & courgette in schijven, leg ze op keukenpapier, strooi er zout, peper en kruiden op. Druppel olijfolie over de groentenschijven.

Bak eerst de aubergineschijven in de grillpan, bak er aan beide kanten mooie ruitjes op.

Leg ze op een warm bord in de oven en bak de courgette & ui op dezelfde manier.

Wrijf de hamburgers aan beide kanten in met olijfolie.

Bak ook mooie ruitjes op de hamburgers in de grillpan.

Draai de burgers om en leg er schijven Mozzarella op.

Strooi er Parmezaanse kaas op en laat de kaas smelten.

Snij de Ciabatta open en leg op beide kanten sla.

Leg op de sla rauwe ui, op 1 kant de gegrilde groenten en op de groenten komt gebakken ui.

Dan zongedroogde tomaten naar smaak en de hamburger er op.

Er kan ketchup en/of mayonaise op maar de burgers zijn zonder het lekkerst!

Hamburger Italiaanse stijl / Burger Italian style



Shopping list

- 2 burgers
- 2 ciabatta rolls
- 1 large eggplant
- 1 courgette
- 2 red onions
- bag of mixed salad
- a mozzarella ball
- grated Parmesan cheese
- jar of sun-dried tomatoes
- olive oil
- Italian herbs and salt & pepper

A totally different burger, for lovers of Italian flavours. With lots of fresh vegetables and cheese.

Here is how you make them for two

Very tasty on the barbecue but in wet weather fry them in a grill pan.

Slice the egg plant and the zucchini thick, place them on kitchen paper and sprinkle salt, pepper and spices on. Drizzle olive oil on both the vegetable slices.

Fry the eggplant slices first in the grill pan.

Fry pretty charcoal diamonds on both sides.

Slide them on a plate in the oven.

Fry the zucchini and the onions the same way.

Brush olive oil on both sides of the burger.

Fry also diamonds on the burgers in the grill pan.

Flip the burgers and put slices of Mozzarella on them.

Sprinkle Parmesan cheese on too and let the cheeses melt.

Cut 2 ciabatta open and place lettuce on both sides.

On the lettuce goes raw onion and the grilled veg.

On the vegetables goes the fried onion.

Then sun dried tomatoes with the burger on top.

You can add ketchup or mayonnaise but without the burgers are tastiest!