OESTERZWAMBURGER MET ROMIGE ZUURKOOL-AIOLI

Bereidingstijd: 15 minuten
Recept voor 4 personen

Ingrediënten
4 Oesterzwamburgers van GRO
70 gr ijsbergsla fijngesneden
4 zachte brioche- of desembollen
60 gr zuurkool van het vat
3 el mayonaise
3 teentjes knoflook
½ el limoensap
Peper naar smaak
Olijfolie

Bereiding
Spoel de zuurkool af met koud water. Druk het vervolgens goed uit in een zeef en snij zeer fijn. Meng voor de aioli de mayonaise met citroensap en de drie uitgeperste teentjes knoflook. Breng op smaak met wat peper uit de molen. Voeg de zuurkool hieraan toe en roer goed door. Verwarm de oven op 180 graden en bak de broodjes in 4 minuten knapperig bruin. Verhit ondertussen een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de burger hierin goudbruin en gaar. Snij de warme bollen open en beleg royaal met ijsbergsla. Leg de burger op de ijsbergsla en schep de romige zuurkool-aioli er bovenop.

Eet smakelijk!

Voor dit recept kan je ook een andere paddenstoelburger gebruiken.