OESTERZWAMBURGER MET BIETENHUMMUS EN ZOETZURE RODE KOOLSALADE

Bereidingstijd: 15 minuten
Recept voor 4 personen

Ingrediënten
4 Oesterzwamburgers van GRO.
4 bruine zaden- of desembollen
150 gr rode kool fijngesneden
4 el natuurazijn
2 el water
50 gr fijne suiker
50 gr gekookte rode biet
80 gr hummus
60 gr ijsbergsla fijngesneden
Peper en zout naar smaak

Bereiding
Breng het water met azijn en suiker aan de kook. Haal zodra het kookt van het vuurnaf en voeg de rode kool toe aan het mengsel. Laat dit 10 minuten garen. Giet de rode koolnaf en laat het afkoelen. Breng vervolgens op smaak met peper en zout. Rasp de gare rode bietjes tot fijne reepjes, laat goed uitlekken en meng met de hummus. Verwarm de oven op 180 graden en bak de bollen in 4 minuten knapperig. Bak ondertussen de burger in een koekenpan met een beetje olijfolie goudbruin en gaar. Snij de bollen open en beleg met de ijsbergsla en zoetzure rodekool. Leg de burger op het broodje. Schep de bietenhummus er bovenop en je burger is klaar.

Eet smakelijk!

Voor dit recept kan je ook een andere paddenstoelburger gebruiken.