OESTERZWAMBURGER MET AVOCADO EN PITTIGE TOMATEN

Bereidingstijd: 15 minuten
Recept voor 4 personen

Ingrediënten
4 Oesterzwamburgers van GRO.
100 gr stevige Hollandse tomaten
40 gr ui gesnipperd
20 gr uitgelekte Jalapeño Santa Maria
10 gr fijngesneden verse koriander
2 avocado's
Pistolet bruin of wit
½ el citroensap
20 gram gewassen rucola
Olijfolie
Zout naar smaak

Bereiding
Snij de tomaat in kleine blokjes en meng met de fijngesneden Jalapeño pepers, gesnipperde uitjes, verse koriander en een beetje zout. Halveer de avocado's, haal de pit eruit en schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil. Smeer de avocado in met het citroensap zodat het niet verkleurt. Verwarm de oven op 180 graden en bak de pistolets in 4 minuten knapperig bruin. Doe een beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de burger goudbruin en gaar. Snij de warme pistolets open en beleg met de gewassen rucola. Leg de burger op het broodje en garneer met de in plakjes gesneden avocado. Schep hierop een flinke lepel van de salsa en je burger is klaar.

Eet smakelijk!

Voor dit recept kan je ook een andere paddenstoelburger gebruiken.