OESTERZWAMBURGER MET BALSAMICO EN BUFFEL MOZZARELLA

Bereidingstijd: 15 minuten
Recept voor 4 personen

Ingrediënten
4 Oesterzwamburgers van GRO.
250 gr uien
4 el balsamicoazijn
10 gr rietsuiker
5 gr verse tijm
1 bol buffelmozzarella
25 gr gewassen rucola
4 zaden pistolets bruin of wit
Olijfolie
Peper en zout naar smaak

Bereiding
Laat de buffelmozzarella goed uitlekken en snij in 4 gelijke plakken. Maak de uien schoon en snij in ringen. Verwarm een eetlepel olijfolie in een koekenpan. Bak hierin de uien samen met de suiker en peper en zout. Zodra ze iets gekleurd zijn voeg je de balsamicoazijn toe. Bak dit mee tot het vocht is verdampt. Laat nu de uien afkoelen. Verwarm de oven op 180 graden en bak de pistolets in 4 minuten knapperig bruin. Verhit ondertussen een beetje olijfolie in een koekenpanen bak de burger hierin goudbruin en gaar. Snij de warme pistoletsopen en beleg met de gewassen rucola. Leg de burger op het broodje en garneer met een plak buffelmozzarella en een flinke schep balsamico uien.

Eet smakelijk!

Voor dit recept kan je ook een andere paddenstoelburger gebruiken.