



# fresh mart recept

Veggieburger met  
grillkaas en pesto.




**- 20 %**

vanaf 1 stuk



**Polle**  
grillkaas geit  
250 g

Geldig van 4/5 t.e.m. 17/5/2022 met 



# Veggieburger met grillkaas en pesto

## Ingrediënten (4 personen)

- 4 vegetarische burgers (vb. De Vegetarische Slager)
- 50 g slamix met pitten
- 1/2 komkommer
- 1 tomaat
- 250 g grillkaas geit
- 4 eetl. groene pesto (freshmart)
- 4 hamburgerbroodjes

## Bereiding (15 min.)

1. Snij de tomaat en de ongeschilde komkommer in schijfjes.
2. Snij de grillkaas in plakjes van  $\pm 1/2$  cm. Gril samen met de burgers op de BBQ.
3. Snij de broodjes open en gril kort aan beide kanten op de BBQ.
4. Beleg het broodje met de vegetarische hamburger, de grillkaas, een beetje pesto, tomaat, komkommer en wat salade. Werk eventueel af met een extra toefje pesto.
5. Serveer met de rest van de salade en de schijfjes tomaat en komkommer.

## Nog wat ongegrilde kaas en burgers over?

### freshmart restjestip

Snij in kleine stukjes en prik afwisselend met wat stukjes rode ui en gele paprika op een brochettestokje. Besmeer met pesto en gril aan elke kant op de BBQ. Ideaal als **hapje** bij de apero.

**Tip:** week je brochettestokjes minimum 1 uur in water, zodat ze niet verbranden op de BBQ.

