

# Veggie butternutburger



## Ingrediënten (4 personen)

- 1 butternut
- 4 blaadjes sla
- 1 rode ui
- 1 ei
- 4 sneetjes brie
- 4 pistolets
- 3 eetl. mayonaise
- 3 eetl. mosterd
- 1 eetl. honing
- 5 eetl. paneermeel
- 1 bord bloem
- 5 eetl. chiazaad
- 4 eetl. olijfolie
- peper en zout

## Bereiding (30 min.)

1. Snij de geschilde butternut in 4 schijven van 2 cm dik. Stoom 12 min. gaar in een stoommandje.
2. Kluts intussen het ei met een vork. Kruid met peper en zout. Meng het chiazaad met het paneermeel.
3. Haal de butternut door de bloem, het ei en het chiazaadmengsel.
4. Meng de mosterd met de mayonaise. Snij de rode ui in ringen.
5. Verhit de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de butternut 2 min. aan een kant. Draai om, leg er de sneetjes brie op en bak nog 2 min. Laat uitlekken op keukenpapier.
6. Snij de pistolets open en beleg met de sla, de saus, de butternut met de kaas, de honing en de ringen rode ui.