

Veggieburgers met Herve en gepaneerde butternut



15 min



15 min



4 personen



Ingrediënten

- 1 Hervekaas, zacht of pikant (200 g)
- 1 grote butternut
- 1 ei
- 5 eetlepels gemengde zaden, naar keuze
- 5 eetlepels paneermeel
- 1 bord bloem
- 4 ronde broodjes (pistolets of andere)
- 1 rode ui
- 3 eetlepels fijne mosterd
- 3 eetlepels mayonaise
- 1 koffielepel honing
- Blaadjes sla
- Druivenpitolie
- Peper en zout

Bereiding

- Snij 4 schijven van 2 cm dik uit het rechtste deel (zonder pitten) van de butternut en schil ze. Stoom ze gaar in +/- 12 min: ze moeten zacht zijn zonder uiteen te vallen in puree. Kruid met peper en zout en laat even afkoelen.
- Klop het ei los en voeg peper en zout toe. Wentel de plakken butternut in de bloem en klop er de overtollige bloem af. Haal ze dan door het losgeklopte ei en tenslotte door het met de zaden gemengde paneermeel.
- Snij de Herve in plakjes en de rode ui in fijne ringen. Meng de mosterd met de mayonaise en de honing. Was de sla. Snij de broodjes open en rooster ze.
- Verhit een bodempje olie in een grote pan en bak de gepaneerde butternut snel aan beide kanten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en verdeel er meteen de plakjes Herve over. Beleg er de broodjes mee, voeg de saus toe, de sla en de uiringen. Serveer onmiddellijk.

Tip

Je kan de schijven butternut ook in de oven garen in plaats van ze te stomen : smeer ze lichtjes in met olie en bak ze ongeveer 25 min op 180°C.



Ontdek
andere recepten

