

Ingrediënten

- 1 blikje 400 g tomatenblokjes in sap
- 5 krieltjes per persoon
- 3 stuks bloemkoolroosjes per persoon
- 1 jalapeno peper vers
- 2x 130 g vegetarisch gehakt (of burger Beyond the meat)
- 5 eetlepels couscous
- 50 g gorgonzola
- 6 blaadjes koriander
- Olie
- Bloem
- Peper en zout naar smaak
- Truffelmayonaise naar eigen behoefte

Benodigheden:

- 1x Bakpan
- 1x Kookpan
- Plasticfolie
- Eventueel speciale burgersteker!
- Bolzeef
- Snijplank
- Mes
- Afdruimbakjes
- 2x Warmtebron
- Bord
- Eetlepel
- Spatel

PIERRE
WIND

Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 40 minuten

Gevulde burger



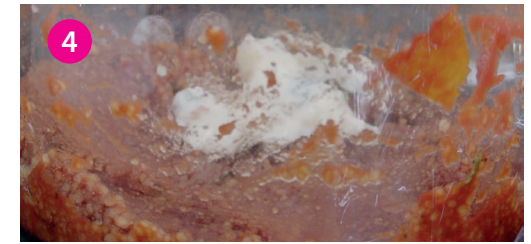
1 Snijdt de gewassen krieltjes in gelijkmatige plakken. Was de bloemkoolroosjes. Doe in een pan de tomatenblokjes met sap.



2 Doe daar in de krieltjes, bloemkool en de jalapenopeper. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Doe deksel erop. Aan de kook brengen. **REGELAMTIG OVER DE BODEM ROEREN!** Warmtebron op lage stand. Na ongeveer 15 minuten is het geheel gaar.



3 Nu gaan we de vulling voor de burger maken. Voeg bij het overige tomatensap de couscous en koriander. Goed roeren. Deksel erop. 15 minuten wachten. Check of de couscous gaar is. Zo niet dan nog even verder doorgaren. Wel af en toe roeren.



4 Vervolgens de gorgonzola er doorheen roeren. Vulling is nu klaar.



5 Intussen een slagersfolie op de werkbank spreiden. Het vegetarische gehakt of beyond de meat burger(op smaak gebracht en eventueel met wat bloem steviger gemaakt) in het midden leggen. Velletje plastic erop.



6 Leg in het midden de gorgonzolacouscousvulling. Vouw met behulp van het plastic velletje het vegetarische gehakt om de vulling heen, zodat je geen vulling meer ziet. Vorm met je handen tot burger. Dan mooi goudbruin bakken. Wanneer klaar de bloemkool en kriel nog kort in de bakpan om het goed warm te maken.



7 Serveer apart er truffelmayonaise bij!

Verhaal achter het gerecht

Een spannend gerecht. Ja een gevulde burger. Deze burger kan in diverse variaties: lams, kalfs, varkens of met rundergehakt. Dit recept bevat de vegetarische versie. Er zijn in de winkel ook speciale vormpjes te koop waarmee je de holte in de burger kan uitdrukken, maar dat maakt het simpeler, maar zonder steker (met plastic velletje) is het ook makkelijk.

Kook je alleen voor jezelf dan is dit echt een cadeautje aan jezelf. Leuk om te maken, maar ook geweldig om op te eten. Kook je het voor anderen, dan heb je een blikvanger op je bord! De eerste vraag zal zijn: " hoe doe je dat?".

Pierre Wind
**GEVULDE
BURGER**