

Hamburgerbun met veggieburger en basilicummayonaise

Ingrediënten

1 maïsburger

olijfolie

Voor de basilicummayonaise: 1 handvol basilicum, 1 ei,

200ml olijfolie, 1 el mosterd, 1 el dragonazijn,

peper, zout

1 tomaat

Enkele blaadjes sla

1 hamburgerbun

1 cornichon

Bereiding

Was en snij de sla en tomaat in stukjes.

Mix de helft van de basilicum met de olijfolie. Zeef door.

Snij de andere helft van de basilicum fijn.

Doe dit met de basilicumolie, mosterd, dragonazijn en eitje
in een maatbeker.

Mix op tot mayonaise. Kruid af met peper en zout.

Snij de bun in twee. Rooster 1 minuut in de oven.

Bak de burger in hete olijfolie.

Beleg de bun met tomaat en sla. Leg er de burger op.

Lepel wat mayonaise op de burger. Werk af de cornichons
en het deksel van de bun.

Smakelijk.







