



Veggieburger à la parmigiana



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 aubergine (groot)
1 ei
60 gram parmezaan (geraspt)
60 gram panko
olijfolie
4 hamburgerbroodjes
1 potje pesto (vers)
1 zakje rucola
250 gram mozzarella (in plakjes)
3 takjes basilicum
1 tomaat (cœur de bœuf, in plakken)

Bereidingswijze

- 1.** Snij 4 dikke, ronde plakken uit de aubergine (bewaar de rest eventueel voor de gratin van vrijdag). Verhit een grote braadpan zonder vetstof gedurende 5 minuten op hoog vuur. De pan moet echt gloeiend heet zijn. Leg de aubergineplakken in de pan en laat ze aan beide kanten 3 minuten kleuren. Ze zullen op die manier een rokerige smaak krijgen. Laat ze daarna even afkoelen. Haal de pan van het vuur.
- 2.** Klop in een bord het ei los. Meng de Parmezaanse kaas met de panko in een ander bord. Wentel elke plak aubergine eerst door het ei en dan door het parmezaanmengsel. Laat even opstijven op een snijplank.
- 3.** Zet de pan nu terug op het vuur en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Bak de aubergines nu in de olie, 1,5 minuut per kant.
- 4.** Bestrijk de snijkanten van de hamburgerbroodjes licht met pesto en beleg met rucola. Leg er een plak aubergine op en beleg die met mozzarella, basilicum en tomaat. Serveer meteen.