



Heerlijke cheeseburger salade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool
4 eetlepels olijfolie
1 maïskolf
4 mini gems (kleine romeinse salade, in de lengte gehalveerd)
fleur de sel
2 rode uien (in kwartjes gesneden)
8 augurken
8 zilveruitjes
4 veggieburgers
4 plakjes kaas
mosterd
tomatenketchup

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in dikke plakken.
- 2.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak hierin de bloemkool, op een matig vuurtje. Draai na 5 minuten voorzichtig om en laat nog eens 5 minuten bakken.
- 3.** Kook ondertussen de maïskolf gaar in gezouten water.
- 4.** Bestrijk de snijkanten van de mini-gems met olijfolie en bak ze 3 minuten in de hete grillpan. Draai één keer om. Bestrooi lichtjes met fleur de sel.
- 5.** Leg de kwartjes rode ui ook mee in de pan. Laat ze kleuren.
- 6.** Snij de augurken in de stukjes en de rode uitjes in kwartjes.
- 7.** Bak de veggieburgers. Draai om en beleg met de kaas. Laat nog even verder bakken.



- 8.** Snij de maïs van de kolf.
- 9.** Maak de salade: meng alle ingrediënten en breng op smaak met mosterd en ketchup.