



# Traditionele Burger

## Een heerlijke burger met Alpro Naturel

### Bereidingswijze

1. Haal het vlees uit de koelkast en begin met het snijden van de ui. Bak de ui goudbruin. Meng het vlees met de ui en voeg de geperste knoflook toe samen met de rest van de specerijen. Breng op smaak met zout, peper, citroen en Worcestershire saus
2. Kneed en vorm het gehaktmengsel tot 4 burgers en laat ze 30 minuten in de koelkast rusten. Meng ondertussen de Alpro Naturel, mayonaise, ketchup, Ras el hanout, peper en zout door elkaar voor de dressing
3. Grill de burgers gedurende 8 tot 9 minuten totdat ze goudbruin zijn. Plaats de broodjes kort in de oven om ze een beetje krokant te maken.
4. Begin met het samenstellen van de burger; smeer elk broodje met dressing en beleg met salade, plakjes avocado en tomaat. Plaats de burger op de salade en maak het af met een laatste scheut dressing en wat koriander. Serveer onmiddellijk.



4 personen



25min



### Ingrediënten

- Burgers:
- 400 g magere rundergehakt
- 1 ui
- 1 geperst knoflook teentje
- 1 el Garam Masala
- 1 el Ras el hanout
- 1 el kerriepoeder
- 1,5 el Worcestershire saus
- Citroen
- Peper
- Zout
- 4 volkoren broodjes

- 2 tomaten
- 2 avocado's
- 1/4 ijsberg sla
- Verse koriander
- Dressing:
- 6 el Alpro plantaardige variatie op yoghurt Naturel
- 2 el light mayonaise (zonder ei)
- 1 el ketchup
- 1 el Ras el hanout
- Peper
- Zout

## Bereid met

Naturel

