Broodje met een Premium kalkoenburger, frisse groentjes en mosterdsausje

25 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 10 st Premium kalkoenhamburger
- 10 pistolets/ hamburgerbroodjes
- 100 g gemengde sla
- 250 g witte kool
- 50 g suiker
- 1 tomaat
- 300 g mosterdsaus Delino
- 1 rode ui
- Een scheutje arachideolie
- 1 dl azijn
- 10 prikkers

Bereiding

Wrijf de bakplaten in met een scheutje arachideolie.
Leg de Premium kalkoenburgers op de bakplaten en bak ze af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ± 17 minuten.
Snij de broodjes open en laat deze 2 minuten meebakken met de Kalkoenburgers.

Snij de gemengde sla grof en hou deze koel.
Snij de witte kool in fijne reepjes en meng deze met de azijn en de suiker. Laat de kool een 15-tal minuten marineren en roer af en toe om.
Snij de tomaat in fijne plakjes en snij de rode ui in fijne ringen.

Bouw het broodje op en hou het vast met een prikker.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be