Gourmet hamburger met Turkey Rashers

10 personen



Ingrédients

- 1 kg Turkey Rashers
- Scheutje olijfolie
- 10 broodjes
- 1 kropsla
- 1 rode ui
- 150 g maïs
- 500 g wortelen
- Dressing (100 g mayonaise, 100 g ketchup, 100 g yoghurt, spaghetti-kruiden, peper & zout)

Méthode de préparation

Bak de Turkey Rashers aan in weinig olijfolie in de pan of bak deze kort onder de grill in de oven.

Snij de broodjes open en grill deze kort.

Reinig de sla, snij de ui in ringen, reinig de wortelen en rasp deze.

Vermeng de mayonaise, de yoghurt en de ketchup en kruid met peper, zout en spaghettikruiden.

Napeer wat dressing op de bodem van het broodje. Leg er de sla op, vervolgens de Turkey Rashers en tenslotte de rode ui, de maïs, de wortelen en de dressing.

Plaats nu het deksel op het broodje. Dien eventueel op met een extra slaatje.

Des recettes plus savoureuses sur 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