

Portobello-BAMburger

Wat heb je nodig:

1 pak mix voor Don Marco's Burgerbuns of kant en klare hamburgerbroodjes
2 portobello's
1 rode paprika
1 grote (vlees)tomaat
1 lente-uitje
1 rode peper
1 rode ui
basilicumblaadjes
1 bol buffelmozzarella
geraspte pecorino of Parmezaanse kaas
(mini)komkommers
lollo rosso (of een andere slasoort)
scheutje rode wijnazijn
grofgemalen zwarte peper en zout

Wat moet je doen:

Maak de broodjes volgens de omschrijving op de verpakking.
Blaken de paprika zwart op een hete barbecue, door regelmatig te draaien.
Laat wat afkoelen en verwijder het velletje, het zaad en de zaadlijsten.
Halveer de tomaat en druppel op de snijkanten wat olijfolie.
Rooster de tomaathelften op de barbecue tot ze zacht zijn (medium heet).
Haal het velletje eraf.
Doe de tomaat, paprika, wat rode peper en een paar basilicumblaadjes in een blender.
Voeg hieraan wat rodewijnazijn en olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.
Blend tot een saus (met een staafmixer kan ook).
Haal het steeltje uit de paddenstoelen en giet er wat olijfolie in.
Bestrijk ook de buitenkant met olijfolie.
Grill ze, eerst op de 'sporenkant' ca. 3 minuten per zijde op de barbecue.
Snijd de rode ui en de rode peper in hele dunne ringen.
Snijd de komkommer in hele dunne schijfjes.
Snijd de mozzarella in plakjes.
Vul de portobello's met 2 a 3 el. geroosterde tomatensaus.
Beleg met een plak mozzarella en wat blaadjes basilicum.
Rasp er flink wat pecorino overheen.
Leg de portobello's op de barbecue, sluit het deksel en gratineer tot de kaas gesmolten is.
Halveer de broodjes en grill ze even op de snij-kanten.
Beleg ze achtereenvolgens met blaadjes sla, rode uienringen en plakjes komkommer.
Schep er nog wat tomatensaus op en leg de portobello's erop.
Maak af met zwartgemalen peper, ringetjes rode peper, lente-ui en leg het brooddekseltje erop.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl