



Italiaanse paneerburger

met gegrilde perzik en groene salsa



ca. 20min



2 personen

Deze burger is een van onze favorieten voor de warmere zomermaanden. Hij bevat combinaties en elementen uit alle hoeken van ons smaakpalet. Zoete perzik, mild-zoute paneerkaas, frisse basilicumsalsa en knapperig brood. Geserveerd met een salade van gegrilde courgette en geroosterde pijnboompitten tovert deze burger zelfs een regenachtige dag om tot een zonovergoten herinnering.

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote grillpan of koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven

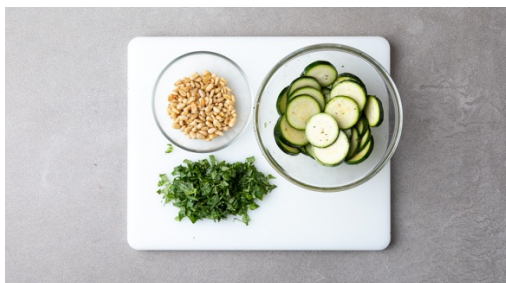
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

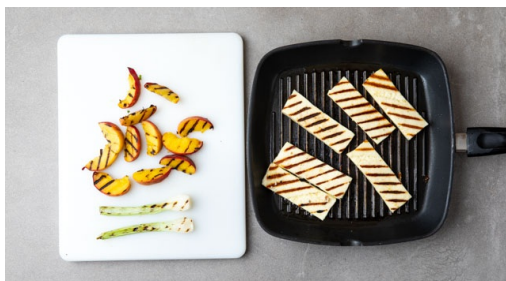
Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 48.4g, koolhydraten 56.6g, eiwit 31.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Snijd intussen de **courgette** in 0,5cm dikke schijfjes. Hussel de **courgetteschijfjes** om met 1el olijfolie, peper en 1/4tl zout. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze heel fijn, doe de steeltjes weg.



4. Paneer en perzik grillen

Snijd de **paneer** in de lengte in 1cm dunne, lange plakken. Snijd de **perzik** rondom tot op de pit in, draai open en wrik de pit eruit. Snijd de **vrucht** in 1,5-2cm brede partjes. Veeg de gebruikte pan schoon en verhit opnieuw op hoog vuur. Leg de **perzik**, **paneer** en **witte bosuistukjes** erin en bak in 2-3min per kant goudbruin.



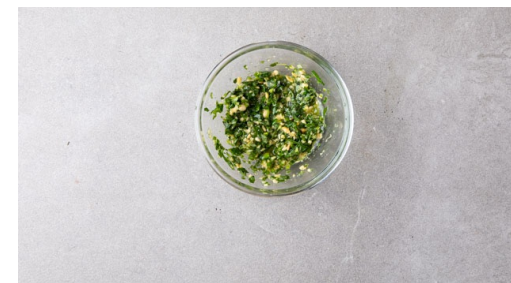
2. Courgette grillen

Bak de **ciabatta's** op een bakplaat met bakpapier in 6-8min gaar en goudbruin, laat dan wat afkoelen. Verhit intussen een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **courgetteschijfjes** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Neem uit de pan en zet opzij.



5. Salade maken

Houd **6 courgetteschijfjes** apart voor de **burgers** en snijd de **rest van de courgette** in halve maantjes. Meng de **mesclunsla** met 1-2el olijfolie, **1el citroensap**, de **courgettemaantjes**, **rest van de pijnboompitten** en een snufje zout en peper.



3. Basilicumsalsa maken

Hak de **helft van de pijnboompitten** fijn. Rasp en halveer de **citroen**. Pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Halveer het **wit van de bosui** in de lengte. Hak het **groen van de bosui** fijn. Meng de **gehakte pijnboompitten** met de **basilicum**, het **groen van de bosui**, **1tl citroenrasp**, **1el citroensap**, 2el olijfolie, 1/4tl zout en peper in een komm...



6. Burger bouwen

Snijd de **ciabatta's** open. Besmeer elke onderste helft met **1el basilicumsalsa** en leg er **3 courgetteschijfjes** op. Top met **paneer**, een stukje **witte bosui**, de **perzik** en garneer met meer **salsa**. Klap de **broodjes** dicht en serveer de **paneerburger** met de **salade**.