



HERTENBURGER

ZEEKOOL | ZEEKRAAL | ANDIJVIE

Ingrediënten:

4 hertenburgers, ca. 150 gr per stuk
100 gr zeekraal
100 gr zeekool
1 andijvie
2 el pickles
2 el pesto
4 brioche of desem broodjes

Benodigheden:

Pro set

Kamado set up:

Directe en indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 180 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado. Zorg dat je pro set is ingedeeld met een helft directe en een helft indirecte hitte.

Bak de burgers om en om 3-4 min op het lage rooster (directe hitte) en leg de burgers daarna nog 10 min weg op indirecte hitte.

Zet op het directe rooster een gietijzeren pan en verwarm deze met olijfolie. Bak de zeekool samen met de buitenste bladeren van de andijvie tot deze gaar zijn. Haal de pan van de Kamado, voeg de zeekraal, de bladeren van het andijvie hart, pesto en pickles eraan toe.

Afhankelijk van je broodje kan je deze nog even kort op het rooster terug opwarmen.