Hamburger met beenham

met Vita+ Volkoren

Hoofdgerecht

4 personen



Ingrediënten

- 8 sneden Vita+ Volkoren
- 4 plakken beenham van ong. 1 cm dik
- 200 g koolrabi
- 100 g groene spitskool
- 100 g rode spitskool
- 2 lente-uitjes
- Verse dille
- Verse kruiden of gemengde salade naar keuze
- Voor de dressing:
- 8 el volle yoghurt
- 1 el mierikswortel
- 2 tl venkelpoeder
- 1 tl dille
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 2 el appelazijn
- 1 citroen (zeste en sap)
- Zout

1. Meng alle ingrediënten voor de dressing en zet apart.
2. Snij de lente-uitjes. Schil de koolrabi en rasp deze fijn samen met de spitskool (groen en rood) op de mandoline. Hak de dille fijn en doe alles in een kom.
3. Breng de groentjes op smaak met de dressing en indien nodig ook nog wat bij met peper en zout.
4. Toast de Vita+ Volkoren sneetjes aan beide zijden goudbruin en bak ondertussen ook de beenham.
5. Leg de gebakken beenham tussen het brood en beleg met de groentenmengeling. Werk af met verse kruiden of gemengde salade naar keuze.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.