



Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse pesto-burger



Ingredienten voor 2 Personen

2	hamburgerbroodjes (bijv. brioche of ciabatta-bollen)
2	rundburgers
1 bol	mozzarella
4 sneetjes	geroosterde rode paprika
	groene olijven
	zwarte olijven
2 eetlepels	groene pesto
1 handvol	rucola
1 theelepel	citroensap
1 theelepel	olijfolie
	zout
	peper

Bereiding

1. Snijd de mozzarella in plakken.
2. Grill of bak de rundburgers in een pan met wat olie tot goudbruin en gaar.
3. Leg de laatste minuut de mozzarella bovenop zodat die zacht begint te smelten.
4. Snijd de broodjes open en rooster ze kort in een pan of broodrooster voor een knapperige binnenkant.
5. Meng de rucola met een beetje citroensap, olijfolie en een snuf zout.
6. Snijd de paprika's in fijne repen.
7. Snijd de olijven in fijne plakjes en meng door elkaar.
8. Bouw de burger op. Start met de onderkant van broodje met rucola, de burger met gesmolten mozzarella, een flinke laag pesto, reepjes geroosterde paprika, een olijvenmengeling en suit met bovenkant van het broodje.
9. Serveer direct, eventueel met frietjes of een frisse salade.

Recept info: Sarah Ghijselincx (Hot Topic)

