



Recept geschikt voor: 3 porties | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: [Veggie Gehakt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Veggie hamburger voor op de BBQ

Ingrediënten

- 1 pak Veggie Premium Gehakt (250 gram)
- 2 theel gerookte paprikapoeder (2 gram)
- ½ theel mosterd (6 gram)
- ca 6 gram bindmiddel (de hoeveelheid hangt van het gekozen bindmiddel af)
- 1 eetl [Boletus Olie](#) (10 gram)
- 1 eetl ketchup (6g)

- 2 eetl geroosterd Hennepzaad (10g)
- 3 hamburgerbroodjes

Garnituur naar wens, maar denk aan bijvoorbeeld blaadjes sla, augurken, tomaat en een sausje.

Bereiding

1. Maak het veggie gehakt los met de hand.
2. Meng paprikapoeder, mosterd, bindmiddel, olie, ketchup en hennepzaad goed door het veggie gehakt.
3. Verdeel het mengsel in 3 gelijke delen en vorm ze tot burgers.
4. Grill de veggie burger op een zacht smeulende BBQ of bak hem in een pan met olijfolie.
5. Snij de hamburger broodjes open en leg ze kort mee op de BBQ of verwarm ze kort in de pan.
6. Beleg de broodjes vervolgens met een blaadje sla, gesneden augurk, sneetjes tomaat, je favoriete saus en een seitan veggie burger.

Eet smakelijk!