



Wine in Black
GOURMET

In samenwerking met
Kitchen Stories.

Halloumi-Burger met honingmosterdsaus

“Deze burger heeft alles wat een perfecte burger nodig heeft: een lekker uiterlijk, smaakexplosies en buitengewone inhoud”



Vorbereidingstijd: 50 Minuten
Wijnadvies: rioja



Ingrediënten

500 g	halloumi
1	rode ui
1/2	courgette
1/2	aubergine
175 ml	plantaardige olie
1TL	currypoeder
100 g	mosterd
30 g	suiker
1 EL	honing
4	burger broodjes
4	blaadjes radicchio
2	takjes munt
zout en peper	
plantaardige olie om te braden	

Bereiding



1/9

Snij de ui in ringen. Snij de halloumi, courgette en aubergine in schijven.



2/9

Stop één deel olie, het currypoeder, zout en de peper in het diepvrieszakje. Sluit het zakje goed af en schud door elkaar om de ingrediënten te vermengen. Voeg de halloumischijven toe en laat ongeveer 30 – 60 minuten in de koelkast marineren.



3/9

Verwarm de olie in de pan. Bak de aubergineschijven op middelhoog vuur ongeveer 3 - 5 minuten, tot ze licht geroosterd en zacht zijn. Bestrooi met peper en zout.



Benodigheden

broodmes, snijplank, spatel, oven, tang, diepvrieszakje, ovenplaat, kwastje, grote kom, bakpapier, pan, mes, garde



Wijnadvies



rode wijn • Spanje • Tempranillo, Graciano, Viura, Garnacha

Finca La Emperatriz Rioja Reserva 2012

„In de mond is deze reserva 2012 indrukwekkend gestructureerd, met een rijpe tannine-basis en zeer gebalanceerd. Wat opvalt, is de fruit-vat balans. Hiermee wordt het vakwerk van de wijnmaker van La Emperatriz getoond. Een heerlijke reserva!“ - Wine in Black redactie

De spannende fruitaroma's van zwarte bessen en frambozen combineren mooi met de houtaroma's van de vatrijping. De fijne structuur en exotische kruiden en specerijen passen perfect bij de intensieve smaken van deze halloumi burger.



Voedingswaarde per portie

kcal	eiwitten	vetten	koolhydraten
751	59 g	43 g	47 g



4/9

Bak in dezelfde pan de courgetteschijven aan beide kanten ongeveer 2 – 3 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn. Wanneer nodig extra olie toevoegen en wegzetten.



5/9

Verwarm de oven voor op 200°C. Vermeng de mosterd met het suiker en de honing in de kom.



6/9

Klop de ingrediënten en voeg langzaam de rest van de olie toe tot er een romige saus ontstaat.



7/9

Burger broodjes doorsnijden en op de bakplaat met het bakpapier leggen. Rooster de broodjes ongeveer 4 – 6 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C.



8/9

Verwarm de olie op middelhoog vuur. Bak de halloumi aan beide kanten 2 tot 3 minuten tot ze lichtbruin kleuren.



9/9

Smeer de burgerbroodjes in met de honingmosterdsaus en leg de radicchio op de onderste helft met daarop de kaas, courgette, aubergine en uienringen. Leg de muntblaadjes hier op en sluit af met de saus en de bovenste helft van het broodje. Smaakt heerlijk met zelfgemaakte frieten!