

Recept!

Buffelburgers met witlof uit de oven

Ingrediënten

4 buffelburgers
6 stronkjes witlof, buitenste blaadjes verwijderd
Plakjes jongbelegen boerenkaas

Erbij: gekookte aardappels en plakjes tomaat

Bereiding

Kook de geschilde aardappels in 20 minuten gaar.
Verwarm de oven voor op 180 graden.
Kook de stronkjes witlof 10 minuten en laat ze omgekeerd even uitlekken in een vergiet.
Kook daarna de broccoli in 10 minuten gaar.
Leg de stronkjes witlof in een ovenschaal en bedek ze royaal met de plakjes kaas. Zet 10 minuten in de oven.
Bak de buffelburgers aan alle beide kanten 5 minuten in roomboter . Als het goed is, is alles nu tegelijk klaar. Serveren met de tomaten.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Eigen recept
Mei 2018 – Biologische Boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel