

LINZEN PATTY MELT

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 45 minuten | Porties: 10

De klassieke Patty Melt, maar dan met een plantaardige twist, gemaakt met een linzen-champignon-walnootburger, tussen twee sneetjes zuurdesem en bedekt met smeltkaas.

Ingrediënten:

- 75 g zachte boter
- 75 g mayonaise, vetarm
- 20 sneetjes zuurdesembrood
- 250 g fijngehakte walnoten
- 500 g hele rode linzen, gekookt
- 500 g champignons, geroosterd, fijngehakt
- 120 g bloem
- 2 el uienpoeder
- 2 el knoflookpoeder
- 1 el Worcestershiresaus
- 2 el olijfolie
- 600 g gele ui, kleine blokjes
- 10 plakjes gruyèrekaas
- 10 plakjes Zwitserse kaas

Instructies:

1. Klop de boter en mayo samen op in een kleine mengkom. Beboter elk stukje zuurdesem maar aan één kant.
2. Doe de walnoten, linzen, champignons, bloem, uienpoeder, knoflookpoeder en Worcestershiresaus in een keukenmachine. Mix tot het mengsel een werkbare textuur krijgt waarmee je tien burgers van ongeveer dezelfde vorm en grootte als het brood kunt vormen.
3. Doe de olie en uien in een pan op middelhoog tot hoog vuur en bak tot ze mooi goudbruin zijn, ongeveer 20-25 minuten. Houd warm.
4. Verhit olie op een plancha of in een pan op middelhoog vuur. Bak de burgers aan beide kanten zodat ze een korst krijgen.
5. Als de burgers gebakken zijn, leg je de sneetjes brood met de beboterde kant op de plancha en leg je er een sneetje gruyèrekaas op. Leg een burger op elk plakje kaas en verdeel de gekarameliseerde uien gelijkmatig over de broodjes. Bedek dit met een tweede plak kaas en de resterende sneetjes brood, met de beboterde kant naar boven.
6. Bak ze goudbruin en knapperig tot de kaas begint te smelten. Draai de boterhammen voorzichtig om en bak ze verder tot de andere kant ook goudbruin en knapperig is.
7. Snijd de boterhammen doormidden en serveer ze onmiddellijk.