

**DE
KREKERIJ**
SINDS 2018

**KREKELBURGER OP PLATBROOD MET
KNAPPERIGE BLOEMKOOL, ZOETE CHUTNEY
EN PITTIGE KERRIESAUS**

KREKELBURGER OP PLATBROOD MET KNAPPERIGE BLOEMKOOL, ZOETE CHUTNEY EN PITTIGE KERRIESAUS



Leer meer over de
krekelburger van de Krekerij

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

2 Krekelburgers
2 Libanese platbroden
2 el gember-chutney
200 gram eikenbladsla
100 gram bloemkool
2 el blanke hazelnoten
1-2 tl kerriepoeder
15 gram olie/boter
15 gram bloem
200 ml (plantaardige) melk
zout & peper

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de olie/boter in een pan en bak hierin de bloem en het kerriepoeder kort, laat de bloem niet verkleuren. Voeg al roerende de melk toe en roer tot er een dikke saus ontstaat. Voeg peper en zout toe naar smaak. Haal van het vuur. Rasp de bloemkool met een grove rasp. Maak de sla aan met wat olie en peper en zout naar smaak. Rooster de hazelnoten in een koekenpan en hak ze grof. Gebruik de pan om wat olie te verhitten en de krekelburger aan beide zijden 4-5 minuten bruin te bakken.

Grill het platbrood en maak de broden op in deze volgorde: kerriesaus, sla, burger, chutney, bloemkoolrasp, hazelnoten, sla en eventueel nog wat kerriesaus.

mail ons | info@dekrekerij.nl