



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

**Bertyn producten:** [Veggie Hack](#)

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

## Veggie-Burger auf dem Grill

### Ingrediënten

- 1 Packung Veggie-Hackfleisch Premium 250g
- 2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver (2 g)
- ½ Teelöffel Senf (6g)
- ca. 6g Bindemittel (die Menge hängt vom gewählten Bindemittel ab)
- 1 Esslöffel [Steinpilzöl](#) (10 g)
- 1 Esslöffel Ketchup (6 g)

- 2 Esslöffel geröstete Hanfsamen (10 g)

## **Bereidung**

1. Lösen Sie das Veggie-Hackfleisch mit der Hand.
2. Vermischen Sie alle Zutaten mit dem Veggie-Hackfleisch.
3. Teilen Sie die Mischung in 3 gleiche Teile und formen Sie sie zu Burgern.
4. Grillen Sie die Veggie-Burger auf einem Grill mit schwachem Feuer oder braten Sie sie in einer Pfanne mit Olivenöl an.