



Burger με λαχανικά, πέστο μαϊντανού & χαλλούμι

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

Χρόνος αναμονής: -

Υλικά για το πέστο μαϊντανού

- 2 ματσάκια μαϊντανό, μόνο τα φύλλα
- 2 σκελίδες σκόρδο, χοντροκομμένες
- 60 γρ. αμύγδαλα λευκά
- 2 κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 125 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ταχίνι

Υλικά για τα burgers

- 4 ψωμάκια Schär Hamburger
- 2 κολοκυθάκια, κομμένα σε φέτες
- 1 μελιτζάνα, κομμένη σε φέτες
- 1 πιπεριά κόκκινη, κομμένη σε μεγάλα κομμάτια
- 200 γρ. χαλλούμι, κομμένο σε χοντρές φέτες
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/4 ματσάκι φύλλα μαϊντανού

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το πέστο μαϊντανού. Βάζουμε το μαϊντανό, το σκόρδο, τα αμύγδαλα, το χυμό λεμονιού, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και χτυπάμε μια-δυο στροφές μέχρι να τεμαχιστούν καλά τα υλικά.

2) Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το ταχίνι και χτυπάμε ξανά μέχρι να σχηματιστεί πηχτή και ρευστή σος.



3) Μπορούμε να ψήσουμε τα λαχανικά με 2 τρόπους:

1ος τρόπος: Τα τοποθετούμε σε ρηχό ταψί, τα ραντίζουμε με μπόλικο ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα ψήνουμε στο φούρνο, στο γκριλ, στους 190οC για 20-25 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα.

2ος τρόπος: Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο σε σχαροτήγανο και περνάμε τα λαχανικά, λίγα – λίγα, αλατοπιπερώνοντάς τα και γυρίζοντάς τα να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές.

4) Σε σχαροτήγανο ή κοινό αντικολλητικό τηγάνι περνάμε τις φέτες χαλλούμι για 2-3 λεπτά απο κάθε πλευρά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

5) Ανοίγουμε όλα τα ψωμάκια **Schär Hamburger** στα δύο και τα περνάμε για λίγο από το λαδωμένο σχαροτήγανο μέχρι να ξεροψηθεί η κομμένη επιφάνειά τους.

6) Στήνουμε τα burger. Αλείφουμε κάθε ψωμάκι (πάνω και κάτω μέρος) με το πέστο μαϊντανού. Απο πάνω βάζουμε 1-2 φέτες χαλλούμι, απο πάνω 1-2 φέτες κολοκυθάκι, 1-2 φέτες μελιτζάνα, 1-2 φέτες κόκκινη πιπεριά και πάντα αλείφουμε λίγο πέστο ανάμεσα στα υλικά. Εάν θέλουμε τοποθετούμε λίγα φύλλα μαϊντανού στην κορυφή και καλύπτουμε με το πάνω μέρος από το ψωμάκι.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**