

DINNERLY



Veggie-cheeseburgers met appel en ui met gratineerde wortelfrietjes



ca. 30min



2 personen

Het bekende genot van een cheeseburger, maar dan helemaal anders. We serveren een vegetarische versie met geraspte kaas en plakjes ingelegde appel – hartig en zoet samen op één broodje. En in plaats van standaard patat krijg je er wortelfrietjes bij, waarover je kaas laat smelten. Lekker origineel en lekker vullend!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 ui
- 1 appel
- 50g geraspte jongbelegen kaas⁷
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 2 vegan hamburgers⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl boter⁷
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- kleine koekenpan
- middelgrote koekenpan met deksel

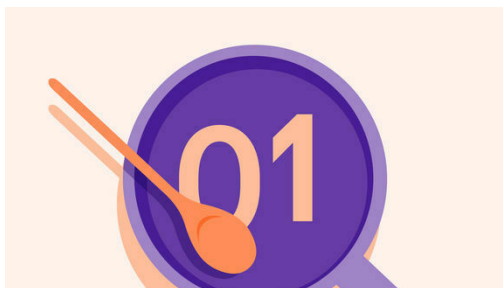
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

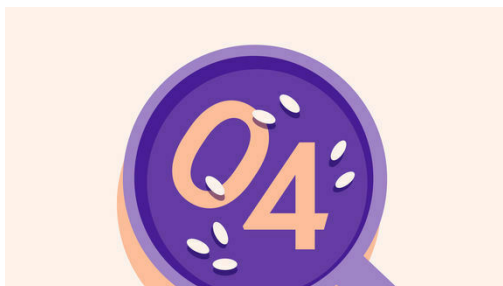
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 784kcal, vet 47.7g, koolhydraten 64.0g, eiwit 24.4g



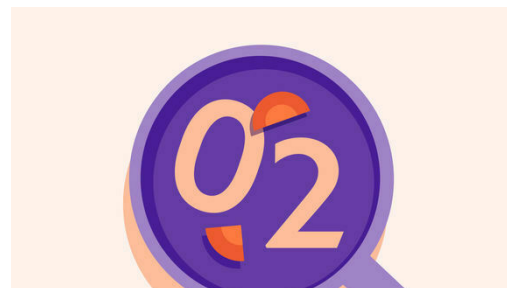
1. Wortels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil of schrob de **wortels** en snij ze in frietjes van ca. 1cm breed. Meng ze met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven. Hussel halverwege de baktijd goed om.



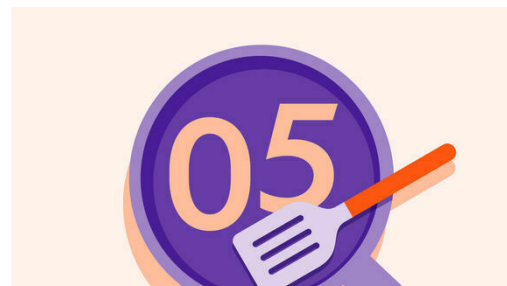
4. Wortel gratineren

Bestrooi in de laatste 5min baktijd de **wortels** met de **helft van de geraspte kaas**. Rooster tot de **kaas** knapperig en goudbruin is. Snij de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar boven op een ovenrek en rooster 2-4min in de oven tot ze een beetje bruin worden.



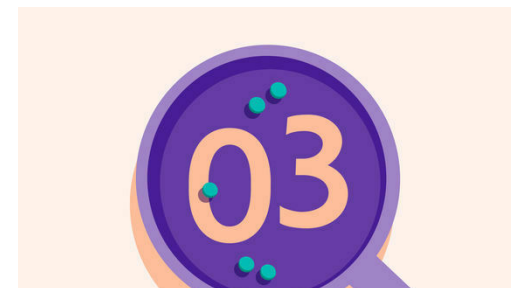
2. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Smelt 1tl boter op middelhoog vuur in een kleine koekenpan. Voeg de **ui** toe met een snuf zout en bak ca. 10min terwijl je regelmatig roert. Zet het vuur evt. lager zodat de **ui** niet aanbrandt. Voeg na 10min 2tl azijn toe en laat ca. 1min inkoken. Zet het vuur helemaal laag om de **ui** warm te houden.



5. Burgers maken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **burgers** ca. 5min op middelhoog vuur tot ze aan beide kanten bruin zijn. Verdeel de **rest van de kaas** over de **burgers**, leg een deksel op de pan en laat in 1-2min smelten. Beleg de **broodjes** met de **ingelegde appel**, de **burgers** en de **ui**. Serveer met de **gegratineerde wortelfriet**.



3. Appel inleggen

Snij de **appel** in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de **appel** in heel dunne plakjes. Meng de **plakjes** met 1el olijfolie, 1tl azijn, 1tl honing en een snuf peper en zout. Zet opzij voor straks.



6. Met wat pit!

Wil je de wortelfrietjes nog wat spannender maken? Voeg met de olie, peper en zout ook nog 1tl chilipoeder toe – da's pas pittig!