



## Gierst-sesamburger met champignonsaus

op knolselderijpuree met gebakken spruitjes



ca. 35min



2 personen

We weten het zeker, de gierst-sesamburger gaat vandaag de show stelen - met z'n zachte smaak valt hij bij iedereen in de smaak. Naast gierst spelen ook kaas en peterselie de hoofdrol in deze burger. De sesamzaadjes die er omheen zitten zorgen voor een lekkere crunch. Je serveert 'em met knolselderijpuree, romige champignonsaus en gebakken spruitjes. De geroosterde walnoten maken dit vegetarische feestmaal compleet.

## Wat je van ons krijgt

- 1 knolselderij <sup>9</sup>
- 200g spruitjes
- 2 gierst-sesamburgers <sup>1,7,11</sup>
- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 25g walnoten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 922kcal, vet 62.7g, koolhydraten 53.0g, eiwit 25.4g



### 1. Groenten & burgers bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **knolselderij**. Snijd de **spruitjes** in vieren en leg ze met de **gierst-sesamburgers** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1el plantaardige olie, bestrooi met een snuf zout en peper. Rooster 12-14min goudbruin in de oven.



### 4. Saus maken

Bestrooi de **champignons** met een snuf zout en peper, voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Bestuif de **champignons** met 1el bloem en schenk er 100ml water bij. Laat de **saus** iets indikken en roer dan **2/3e van de crème fraîche** er door. Breng kort aan de kook op laag vuur en neem de pan van het vuur.



### 2. Knolselderij koken

Schil de **knolselderij** en snijd in blokjes. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Doe de **knolselderij** in het kokende water en kook op hoog vuur in 12-15min zacht.



### 5. Puree maken

Schep met een maatbeker **150ml kookwater** uit de pan. Giet de **knolselderij** af in een zeef en doe terug in de pan. Voeg de **rest van de crème fraîche** en het **kookwater** toe en pureer de **knolselderij** romig met een staafmixer. Breng de **puree** op smaak met zout en peper.



### 3. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el boter. Bak de **champignons** en de **ui** in 7-9min goudbruin. Pel en hak ondertussen de **knoflook** zeer fijn, of gebruik een knoflookpers.



### 6. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze mee op de bakplaat in de laatste ca. 3min baktijd. Warm ondertussen de **champignonsaus** op. Verdeel de **selderijpuree** over borden met de **gierst-sesamburger** en **spruitjes** bovenop. Besprenkel met de **champignonsaus** en bestrooi met de **walnoten**.