



Loaded fries met vegan burgers

met paprika, ranchdressing en salsa



ca. 30min



2 personen

Loaded fries zijn behoorlijk populair. Niet gek, want wie houdt er nu niet van friet met allerlei lekkers erbovenop? Deze vegan variant is ons inziens vooral succesvol dankzij de heerlijke ranchdressing en de knapperig gebakken stukjes vegan burger. Het gerecht is ook nog eens doodeenvoudig: je gooit alles in de oven en terwijl je wacht, draai je de ranchdressing en een frisse tomatensalsa in elkaar.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 2 vegan hamburgers ⁶
- 30g verse kruidenmix: bieslook, dille en platte peterselie
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 793kcal, vet 53.4g, koolhydraten 60.1g, eiwit 16.9g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes.



2. Aardappels bakken

Verdeel de **aardappelpartjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **1/2tl paprikapoeder**, 2el plantaardige olie en 1/2tl zout en peper. Rooster de **aardappels** in 25-30min goudbruin en gaar in de oven.



3. Ingrediënten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel de **knoflook**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



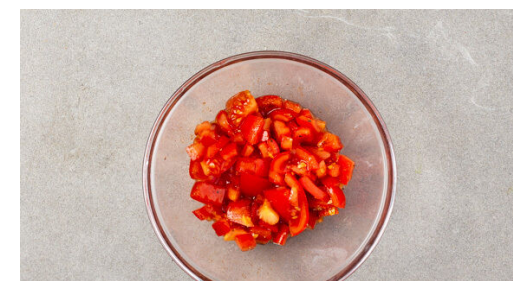
4. Paprika meebakken

Snijd of scheur de **burgers** in stukjes. Meng ze met de **paprika, ui, 1/2tl paprikapoeder**, 1el olie en een snuf zout en peper. Verdeel na ca. 10min gaartijd over de **aardappelpartjes**. Rooster nog 15-20min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin zijn en knapperige randjes hebben.



5. Ranchdressing maken

Hak de **peterselie** en de **helft van de dille incl. steeltjes** grof. Snijd de **bieslook** in ringetjes. Doe de **gehakte kruiden** met de **knoflook, 1tl citroenrasp, 1el citroensap**, de **mayonaise**, 1el olie, 2-3el water en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad en voeg evt. extra water toe. Proef of je meer peper en zout wil toevoegen.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en hussel ze om met **1el citroensap** en een snuf **paprikapoeder**, zout en peper. Verdeel de **loaded fries** over de borden en top met **salsa** en **dressing** naar wens. Bestrooi met de **rest van de dille**.