



## Veggieburger à la caprese

met champignonburger en salade



ca. 25min



2 personen

Mmm... een klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum mét de lekkerste veggieburger van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden geproduceerd zonder kleur-, geur- of smaakstoffen. Pure smaken dus - en dat proef je! Serveer jouw capreseburger met courgettelinten in basilicumolie voor instant (eet)geluk.



## Wat je van ons krijgt

- 1 bol mozzarella <sup>7</sup>
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 pakje champignonburgers <sup>3,7</sup>
- 2 burgerbroodjes met sesam <sup>1,7,11,13</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller

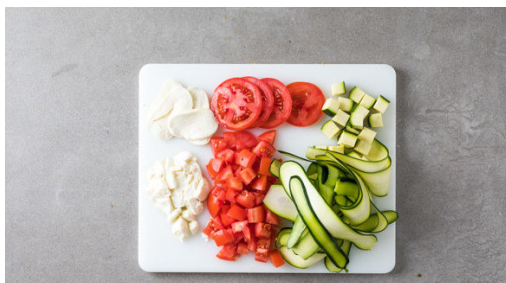
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 738kcal, vet 46.2g, koolhydraten 50.5g, eiwit 29.4g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes. Leg **4 plakjes** opzij. Snijd de **rest van de plakjes** in blokjes. Snijd **4 plakjes van een tomaat**, leg ze ook apart en snijd de **rest van de tomaten** in blokjes. Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **courgette**. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



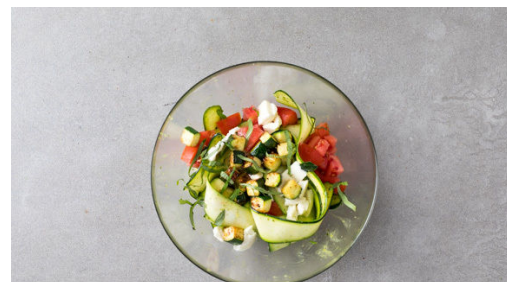
### 4. Mozzarella smelten

Beleg elke **burger** met **2 plakjes mozzarella** en breng op smaak met zout en peper. Doe de **courgetteblokjes** ook in de pan, leg een deksel op de pan en bak nog 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is en de **courgette** goudbruin is. Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze ca. 4min in de oven.



### 2. Basilicumolie maken

Pel en halveer de **knoflook**. Pluk ca. **3 basilicumblaadjes**, hak ze fijn en houd apart. Pureer de **rest van de basilicum incl. de steeltjes** met 2el olijfolie, 1-2el water en de **helft van de knoflook** (of meer naar smaak) in een hoge (maat)beker. Proef en breng de **basilicumolie** op smaak met zout, peper en evt. een snufje suiker.



### 5. Salade maken

Meng de **courgettelinten** met 2el **basilicumolie**, 1el azijn, de **gehakte basilicumblaadjes**, **tomatenblokjes**, **courgetteblokjes** en **mozzarellablokjes**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



### 3. Champignonburgers bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, de **pijnboompitten** kunnen snel verbranden. Haal uit de pan en laat afkoelen. Verhit 1tl olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignonburgers** ca. 2min aan elke kant.



### 6. Burger samenstellen

Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de basilicumolie** en beleg ze met de **burgers**, **plakjes tomaat** en wat **pijnboompitten**. Bestrooi de **salade** met de **rest van de pijnboompitten** en serveer bij de **burgers**.