



Chicken Burger vegan

mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo

 30-40min  2 personen

Wie gut, dass man auch als herbivorer Genussmensch dank unserem Partner The Vegetarian Butcher nicht auf einen herrlich saftigen Chicken Burger verzichten muss! Wir liefern dir heute alles für deinen veganen Fast-Food-Genuss, namentlich - natürlich - den Burger, der einem fluffigen Karottenbrötchen auferlegt wird. Passend dazu gibt es eine cremig-pikante Sriracha-Mayo und knusprige Basilikum-Kartoffeln. Lecker!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 10g verse basilicum
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje sriracha
- ^{1,6}
- ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 45ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 44.1g, koolhydraten 76.8g, eiwit 20.4g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl sowie je einem 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Dip zubereiten

Die **Gurken** mit **2EL Zitronensaft** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Mayonnaise** mit der **Sriracha-Sauce**, dem **Knoblauch** und **1EL Zitronensaft** verrühren.



5. Pattys braten

Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen knusprig aufbacken.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** mit **1TL Zitronenschale** und dem **Basilikum** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit etwas **Sriracha-Mayo** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken** und den **Tomaten** belegen. Mit den **Ofenkartoffeln** servieren und die **restlichen Sriracha-Mayo** dazu reichen.