



## Sticky veggie burgers

met geroosterde aardappels en frisse salade



ca. 35min



2 personen

Vandaag hebben we burgergenot van het hoogste niveau: de vegan burgers worden gebakken in een pittig-zoete glazuur en belanden op een burgerbroodje met ingemaakte komkommer, sriracha dip en knapperige salade met frisse appel en selderij. Deze salade, bestrooid met pinda's, serveer je ook als extra bijgerecht naast de knapperig gebakken aardappelen. Eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 appel
- 1 minikomkommer
- 2 stengels bleekselderij <sup>9</sup>
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje sriracha
- 2 burgerbroodjes met sesam <sup>1,7,11,13</sup>
- 2 vegan burgers <sup>6</sup>
- 50g gezouten pinda's <sup>5</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- 2½tl honing
- ½tl mosterd <sup>10</sup>
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1158kcal, vet 66.7g, koolhydraten 100.1g, eiwit 35.0g



### 1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel de **aardappels** om met 1el olijfolie en ½tl zout. Bak de **aardappels** in het midden van de oven in 20-25min goudbruin. Schep halverwege om.



### 4. Glazuur en dip maken

Meng de **sojasaus** met 2tl honing en 1el (wittewijn)azijn. Meng in een andere kom de **sriracha** met 2el mayonaise. **Tip:** als er kinderen mee-eten, gebruik dan minder **sriracha** of serveer de saus apart. Bak de **burgerbroodjes** in 2-3min af op een rooster in de oven.



### 2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el (wittewijn)azijn, ½tl mosterd, ½tl honing en een flinke snuf zout. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Snijd de **helft van de komkommer** ook in blokjes. Snijd de **selderij** in dunne plakjes. Meng de **appel- en komkommerblokjes** goed met de **selderij** en de **dressing**.



### 3. Komkommer inleggen

Schaaf de **rest van de komkommer** met een dunschiller in brede repen. Meng 1el (wittewijn)azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout, en roer tot de suiker en zout zijn opgelost. Meng de **komkommerrepen** met het **inmaakmengsel** en zet apart.



### 5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 1-2min aan beide kanten, tot ze goudbruin zijn. Voeg de **sojamarinade** toe, laat 1-2min sudderen en draai de **burgers** om zodat ze volledig met het **glazuur** bedekt zijn.



### 6. Burgers bouwen

Snijd de **broodjes** open, bestrijk met de **dip** en beleg met de **burgers**, de **komkommerrepen** en ca. **1el appel-komkommersalade**. Bestrooi de **rest van de salade** met de **pinda's** en serveer bij de **burgers**, de **geroosterde aardappels** en evt. **overgebleven komkommerrepen**. Geef evt. **overgebleven dip** of meer mayonaise erbij.