



Veggieburger à la Caprese

met courgette-basilicumsalade



ca. 20min



2 personen

Mmm... een klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum mét de lekkerste veggieburger van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden gemaakt door onze leverancier Van Koolen, die geen gebruikmaakt 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

- 3,7,15
- 7
- 1,6,7,11

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- dunschiller of kaasschaaf
- grillpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer

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

Kooktip

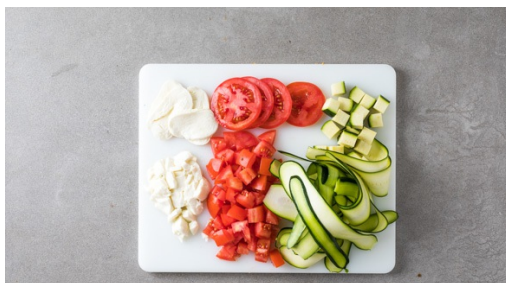
Als je tijd overhebt, kun je de burgerbroodjes op de snijkant 1-2min toasten in een koekenpan op middelhoog vuur.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 48.9g, koolhydraten 39.7g, eiwit 37.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **mozzarella** in plakken. Bewaar **4 plakken** voor de **burgers**. Snijd de **rest van de mozzarellaplakken** in blokjes. Snijd vier plakken van **1 tomaat**. Snijd de **rest** en de **2e tomaat** in blokjes. Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller linten van de **courgette**. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



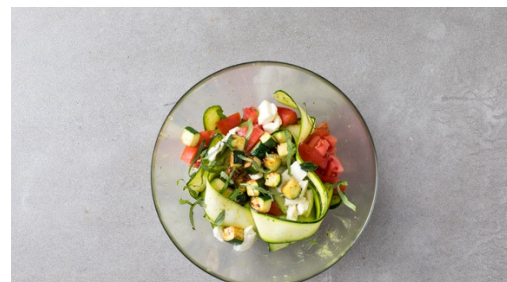
4. Mozzarella smelten

Draai de **burgers** om, leg op **elke burger** een **mozzarellaplakje** en bestrooi met een snufje zout en peper. Doe de **courgetteblokjes** ook in de pan, dek af met een deksel en bak de **courgette** in 2-3min gaar. Snijd intussen de **burgerbroodjes** open (**zie kooktip, links**).



2. Basilicumolie maken

Pel en halveer de **knoflook**. Pluk **6 basilicumblaadjes**, hak ze fijn en houd apart. Doe de **rest van de basilicum** met **1/2-1 knoflookteen**, 2el olijfolie, 1-2el water, 1/4tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad. Proef en breng evt. op smaak met een snufje suiker als de **basilicumolie** te bitter is.



5. Salade maken

Meng de **courgettelinten** met **2el basilicumolie**, 1el azijn, de **gehakte basilicumblaadjes**, **tomatenblokjes**, **gebakken courgetteblokjes** en **mozzarellablokjes**. Proef en breng de **salade** evt. op smaak met meer olie, azijn, zout en/of peper.



3. Hamburger bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Roer daarbij regelmatig om te voorkomen dat de **pitten** verbranden. Neem de **pijnboompitten** uit de pan en zet apart. Verhit 1tl olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignonburgers** 2min op één kant.



6. Burger samenstellen

Besprenkel de **broodhelften** met **basilicumolie**. Beleg elke onderste **broodhelft** met de **champignonburgers** en **mozzarella**, **1-2 plakken tomaat**, een paar **pijnboompitjes** en dek af met de bovenste **broodhelft**. Serveer de **burgers** en de **salade** bestrooid met de **rest van de pijnboompitten**.