

DINNERLY



Size+ Portobelloburger met cheddar en ui en spinaziesalade met appel



ca. 35min



2 personen

Tijd voor burgers! Dit keer maak je een heerlijke vegetarische variant met hele portobello's. Die worden lekker vlezig als je ze bakt, wat ze perfect maakt om tussen een hamburgerbroodje te serveren. En die grote berg gesmolten cheddar doet natuurlijk ook geen pijn.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 portobello's
- 1 appel
- 100g babyspinazie
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x cheddarplakjes ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 790kcal, vet 54.8g, koolhydraten 55.0g, eiwit 23.3g



1. Ui bakken

Pel en snijd de **ui** in dunne partjes. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en een flinke snuf zout toe en bak in ca. 10min heel zacht. Roer regelmatig en voeg een beetje water toe als de **ui** aan dreigt te bakken. Voeg dan 1el balsamicoazijn toe en laat nog 2-5min inkoken.



2. Portobello's marineren

Roer de **helft van het paprikapoeder**, 2el balsamicoazijn, 1tl honing en ½tl zout tot een **marinade**. Wentel de **portobello's** door de **marinade** en zet opzij. Pel en hak 1 teen knoflook fijn. Maak een **dipsaus** van de helft van de knoflook, de **rest van het paprikapoeder**, 2el mayonaise en 1tl water.



3. Salade maken

Halveer de **appel** en verwijder het klokhuis. Snijd **1 helft** in blokjes van ca. 2cm. De **andere helft** gebruiken we hier niet. Meng de **blokjes appel** met de **spinazie**. Klop een **dressing** van de rest van de knoflook, 1el balsamicoazijn en een snuf zout en peper. Meng de **dressing** pas vlak voor het serveren met de **spinaziesalade**.



4. Broodjes roosteren

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie. Snijd de **broodjes** open en leg ze met het snijvlak naar beneden in de pan. Rooster goudbruin, draai om en rooster de andere kant. Neem de **broodjes** uit de pan, voeg 1el olijfolie toe en draai het vuur hoger.



5. Portobello's bakken

Leg de **portobello's** met de onderkant naar beneden in de pan en bak 4-6min. Druk daarbij een beetje aan met je spatel. Draai om en beleg de **portobello's** elk met **2 plakjes cheddar**. Bak nog 2-4min, tot de **kaas** gesmolten is. Bestrijk de **broodjes** met de **dipsaus**, beleg met de **portobello's** en **ui** en serveer met de **spinaziesalade**.



6. Ze smelten de kazen!

Vind je het lang duren voordat de kaas smelt? Draai dan het vuur iets lager en leg een deksel op de pan. Zo creëer je hete stoom in de pan, die ervoor zorgt dat de kaas sneller smelt.