



Vegan kipburger met srirachadip

en geroosterde aardappels



30-40min



2 personen

Wat fijn dat je dankzij onze partner De Vegetarische Slager als veganist een heerlijk sappige kipburger niet meer hoeft te missen. Vandaag dus op het menu: een vegan kipburger op een luchtig broodje. En erbij een romige, pittige srirachadip en krokante basilicum aardappeltjes. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse basilicum
- 1 zakje sriracha
- 2 vegan kipburgers ^{1,6}
- 2 burgerbroodjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Je kunt ook gewone mayo gebruiken als het niet per se vegan hoeft te zijn.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 45.6g, koolhydraten 80.5g, eiwit 18.6g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes.



2. Aardappels bakken

Hussel de **aardappelschijfjes** om met 2el olijfolie en ½tl zout en peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 25-30min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin en gaar zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schaaf de **komkommer** met een dunschiller rondom in lange, dunne linten. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Pel de **knoflook** en rasp fijn of gebruik een knoflookpers. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn.



4. Dip maken

Meng de **komkommerlinten** met 2el **citroensap** en een snuf zout en peper. Meng de **sriracha** met 2el vegan mayonaise, de **knoflook** en 1el **citroensap**.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kipburgers** 3-4min per zijde goudbruin. Snijd de **broodjes** open en bak in 3-5min knapperig in de oven.



6. Afmaken en serveren

Hussel de **aardappelschijfjes** om met 1tl **citroenrasp** en de **basilicum**. Breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de **broodjes** met wat **srirachadip** en beleg met de **kipburger**, de **komkommer** en de **tomaat**. Serveer met de **aardappels** en geef de **rest van de srirachadip** erbij.