



"Worstenbroodjes" met een vegan twist

met coleslaw en uienmarmelade



ca. 45min



2 personen

De meeste mensen denken dat veganistisch eten betekent dat je ineens onwijs veel niet meer mag. Maar als je een beetje creatief bent, is er van alles een veganistische variant te maken. Zo kwam onze chef Hannah met het idee om een vegan worstenbroodje te maken, met een frisse coleslaw van selderij, appel en verse peterselie. Net zo smakelijk als het origineel en ook nog eens lief voor de dieren.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik linzen
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & salie
- 1 teen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2x uienmarmelade ¹²
- 1 stuk knolselderij ⁹
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1026kcal, vet 57.2g, koolhydraten 97.5g, eiwit 20.7g



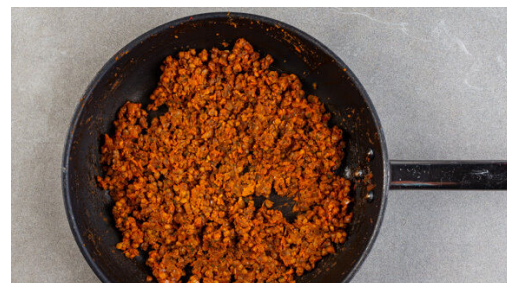
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Spoel de **linzen** af in een zeef met koud water en laat uitlekken. Pluk de **salieblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Worstenbroodjes bakken

Plaats de **worstenbroodjes** met de vouwkant naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Maak 5-6 snedes bovenop (zo kan de damp ontsnappen). Bak de **worstenbroodjes** 20-25min in de oven tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.



2. Vulling maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** ca. 1min. Neem de pan van het vuur en voeg de **linzen**, **salie**, **1el tomatenpuree**, **½tl paprikapoeder** en een snuf peper toe en roer goed door. Prak de **linzen**, zodat een plakkerige massa ontstaat. Proef of je nog **paprikapoeder** en zout wil toevoegen.



5. Dressing maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en meng met 2el vegan mayonaise en 1el azijn. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



3. Worstenbroodjes maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier naar onder uit en snijd het in vier rechthoeken. Verdeel over elke **deegrechthoek** een **kwart van de linzenvulling** in de lengte in het midden en laat aan beide kanten ruimte vrij aan de randen. Bestrijk de randen met wat water of plantaardige melk en vouw het **deeg** over de **vulling**. Druk goed aan.



6. Dip en salade afmaken

Meng de **uienmarmelade** met 1el ketchup en voeg evt. wat water toe. Schil de **helft van de knolselderij** (of meer naar wens) en rasp grof. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en rasp ook grof. Meng de **rasp** met de **dressing**. Serveer de **vegan worstenbroodjes** met de **coleslaw** en de **uienmarmelade**.