



Supersnel: Vegaburger met feta met bieslookcrème en rodebietensalade



binnen 20min



2 personen

Deze fantastische vegaburger zet je in een handomdraai op tafel. In dit gerecht maak je slim gebruik van een breed palet aan smaken: vegan kipschnitzel in een rokerige saus op basis van cajunkruiden, een zachte bieslookcrème, romige feta en een droomsalade van rode biet, dille en veldsla. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 100g feta ⁷
- 250g voorgekookte rode bieten
- 50g veldsla
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 40ml BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1tl boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Let op: rode biet vlekt nogal. Je kunt daarom het beste keukenhandschoenen en een schort dragen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 45.9g, koolhydraten 73.1g, eiwit 29.8g



1. Bieslookcrème maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **bieslook** in dunne rolletjes en meng met 2el mayonaise. Breng op smaak met een snuf peper en zout.



2. Vegaschnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **vegan kipschnitzels** 3-4min per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn.



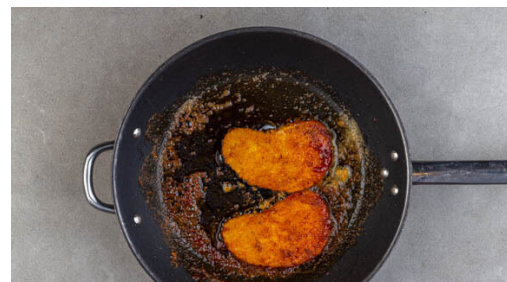
3. Salade maken

Verkruimel de **feta** tot grove stukken met je vingers. Hak de **dille mét steeltjes** grof. Giet de **rode bieten** voorzichtig af. Halveer ze vervolgens en snijd in ca. 0,5cm dikke plakken. Meng 1el azijn met een ½el olijfolie en meng met de **dille** en **rode biet**. Voeg nu **⅔ van de veldsla** en de **helft van de feta** toe aan de **salade** en breng het geheel op smaak met peper en zout.



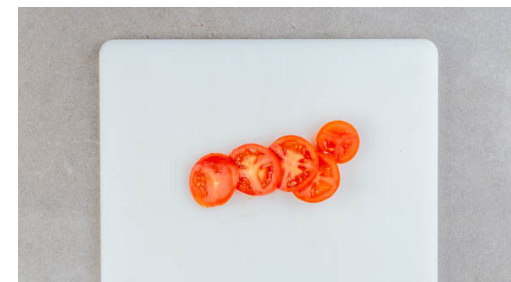
4. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en leg met de snijkant naar beneden op een ovenrek. Bak 3-5min in het midden van de oven tot ze goudbruin zijn.



5. Vegaschnitzels verfijnen

Roer de **BBQ-saus**, 1tl boter en de **kruidenmix** door de schnitzelpan en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur en wentel de **schnitzels** door de **saus** tot ze gelijkmatig bedekt zijn.



6. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Bestrijk de **onderste broodjeshelften** met de **bieslookcrème** en beleg naar wens met de **vegan kipschnitzels**, de **rest van de veldsla**, **tomaat** en de **rest van de feta**. Bedek met de **bovenste broodjeshelften** en serveer met de **salade** erbij