



Loaded fries met vegan burgers

met paprika, ranchdressing en salsa



ca. 30min



2 personen

Loaded fries zijn nog steeds behoorlijk populair. Niet gek, want wie houdt er nu niet van friet met allerlei lekkers erbovenop? Deze vegan variant is ons inziens vooral succesvol dankzij de heerlijke ranchdressing en de knapperig gebakken stukjes vegan burger. Het gerecht is ook nog eens doodeenvoudig: je gooit alles in de oven en terwijl je wacht, draai je de ranchdressing en een frisse tomatensalsa in elkaar.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 2 vegan rundvleesburgers⁶
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- 4el vegan mayonaise
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 913kcal, vet 64.4g, koolhydraten 55.6g, eiwit 24.4g



1. Aardappels snijden

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



2. Aardappels bakken

Verdeel de **aardappelpartjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met een **½tl paprikapoeder**, 2el plantaardige olie en een ½tl peper en zout. Rooster de **aardappels** ca. 10min in de oven.



3. Ingrediënten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel de **knoflook**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



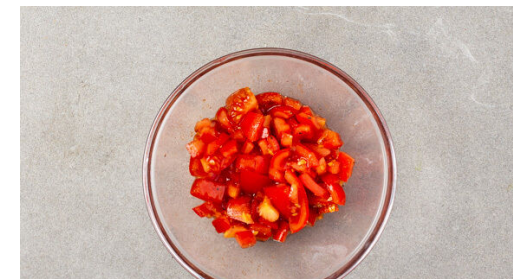
4. Paprika meebakken

Snijd of scheur de **burgers** in stukjes. Meng ze met de **paprika, ui**, een **½tl paprikapoeder**, 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Verdeel na ca. 10min baktijd over de **aardappelpartjes**. Rooster alles nog 15-20min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin zijn en knapperige randjes hebben.



5. Ranchdressing maken

Hak de **peterselie** en de **helft van de dille incl. steeltjes** grof. Doe de **gehakte kruiden** met de **knoflook, 1tl citroenrasp, 1el citroensap**, 4el vegan mayonaise, 1el plantaardige olie, 2-3el water en een flinke snuf peper en zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad en voeg evt. extra water toe. Proef of je meer peper en zout wil toevoegen.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en hussel ze om met **1el citroensap** en een snuf **paprikapoeder**, peper en zout. Verdeel de **loaded fries** over de borden en top met **salsa** en **dressing** naar wens. Bestrooi met de **rest van de dille**.