



Portobelloburger met knapperige ui

met zoete aardappelchips en dip



30-40min



2 personen

Sappige portobello, een romige pesto met zonnebloempitten, verse tomaat en rucola, en knapperige uienringen zijn de toppings voor deze heerlijke veggieburgers. Vandaag serveer je ze met krokante zoete aardappelchips en een romige dip. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 25g zonnebloempitten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 2 portobello's
- 1 ui
- 50g rucola
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el bloem ¹
- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 990kcal, vet 75.2g, koolhydraten 63.0g, eiwit 16.9g



1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil en snijd de **zoete aardappel** in ca. 2mm dunne schijfjes. Verdeel de **zoete aardappelschijfjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2tl olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak ze in ca. 20min krokant in de oven. Keer ze halverwege om.



4. Uienringen bakken

Meng 1el bloem met een snuf peper en zout. Pel de **ui** en snijd in dunne ringen van ca. 0,5mm. Haal de **ringen** uit elkaar en wentel ze door de bloem. Verhit de koekenpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **uienringen** aan beide kanten knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier.



2. Pesto maken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **zonnebloempitten** 1-2min en neem ze uit de pan. Rasp de **kaas** fijn. Hak de **basilicum** en de **peterselie incl. steeltjes** grof. Doe ze met de **zonnebloempitten**, de **kaas**, 2el olijfolie, 1-2el water en een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto**.



5. Salade voorbereiden

Houd een **handvol rucola** apart. Meng de **rest van de rucola** met 1el olijfolie, 1tl balsamicoazijn en een snuf peper, zout en suiker. Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze met de snijkant naar boven ca. 2min in de oven. Snijd de **tomaten** in plakken. Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers.



3. Portobello garen

Borstel de **portobello's** schoon met wat keukenpapier en verwijder de steeltjes. Meng 2tl olijfolie met 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout en wrijf de **portobello's** ermee in. Leg de **portobello's** in een ovenschaal met het kapje naar boven en bak ze 10-12min in de oven.



6. Dip maken

Meng de **knoflook** met 2el mayonaise, 1tl olijfolie en een snuf zout. Besmeer de ene **helft van elk broodje** met **pesto** en de **andere helft** met **dip**. Beleg de **burgerbroodjes** naar smaak met de **rucola**, de **gebakken ui**, de **tomaat** en de **portobello's**. Serveer met de **zoete aardappelchips**, de **salade** en de **rest van de dip**.