

DINNERLY



Plant+ Vega-cheeseburger met appel en ui

met gegratineerde wortelfrietjes



ca. 30min



2 personen

Het bekende genot van een cheeseburger, maar dan helemaal anders. Je zet vandaag namelijk een vegetarische versie met geraspte kaas en plakjes ingelegde appel op tafel – hartig en zoet samen op één broodje. En in plaats van standaard patat serveer je er wortelfrietjes bij, waarover je kaas laat smelten. Origineel en heerlijk vullend!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 ui
- 1 appel
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 vegan rundvleesburgers ⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl boter ⁷
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan

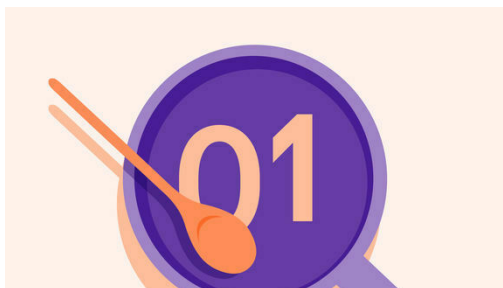
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

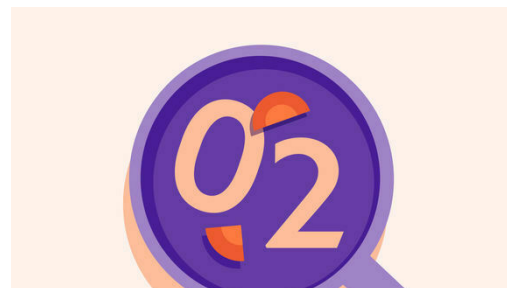
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 980kcal, vet 64.5g, koolhydraten 60.1g, eiwit 36.6g



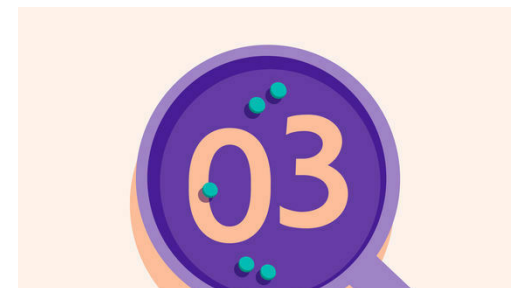
1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schrob of schil de **wortels** en snij in **frietjes** van ca. 1cm breed. Meng ze met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel de **frietjes** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 20-25min in de oven. Schep halverwege goed om.



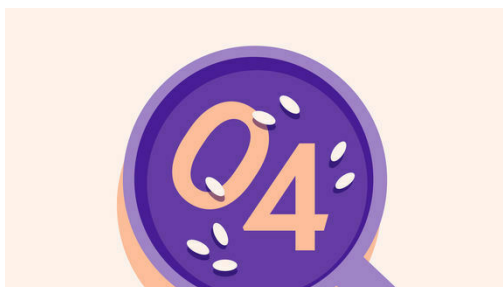
2. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Smelt 1tl boter in een kleine koekenpan. Bak de **ui** met een snuf zout op middelhoog vuur ca. 10min. Schep regelmatig om en verlaag het vuur evt. zodat de **ui** niet aanbrandt. Voeg 2tl azijn toe en laat ca. 1min inkoken. Zet het vuur helemaal laag om de **ui** warm te houden.



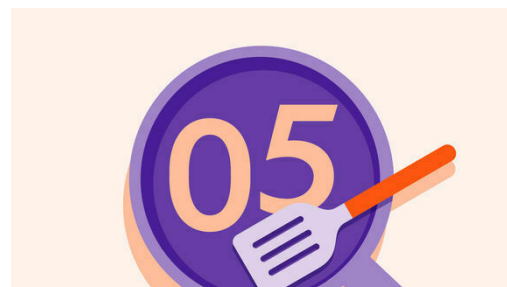
3. Appel inleggen

Snij de **appel** in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de **appel** in dunne plakken. Meng met 1el olijfolie, 1tl azijn, 1tl honing en een snuf peper en zout en zet opzij tot het serveren.



4. Wortel gratineren

Bestrooi in de laatste 5min baktijd de **wortels** met de **helft van de geraspte kaas**. Rooster tot de **kaas** knapperig en goudbruin is. Snij de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar boven op een ovenrek en rooster 2-4min in de oven tot ze een bruin worden.



5. Burgers maken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** ca. 5min tot ze aan beide kanten bruin zijn. Verdeel de **rest van de kaas** over de **burgers**, leg een deksel op de pan en laat de **kaas** in 1-2min smelten. Beleg de **broojes** met de **ingelegde appel**, de **burgers** en de **ui**. Serveer met de **gegratineerde wortelfrietjes**.



6. Met wat pit!

Wil je de wortelfrietjes spannender maken? Voeg tegelijkertijd met de olie, peper en zout ook 1tl chilipoeder toe – da's pas pittig!