



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
- 500g voorgekookte rode bieten
- 50g veldsla
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 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), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 806kcal, vet 43.5g, koolhydraten 69.8g, eiwit 28.6g



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



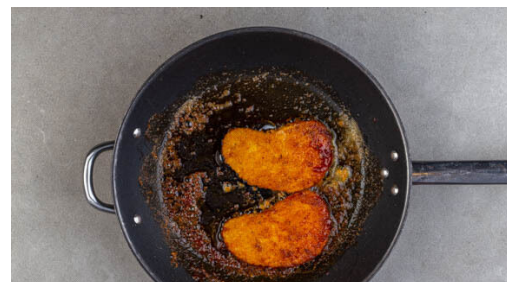
3. Salade maken

Verkruiemel de **feta**. Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Giet voorzichtig de **helft van de rode bieten of meer** af. Snijd ze doormidden en dan in plakken van ca. 0,5cm. Meng 1el azijn en ½el olijfolie en meng met de **dille** en **rode biet**. Schep ²/₃ van de **veldsla** en de **helft van de feta** er door en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



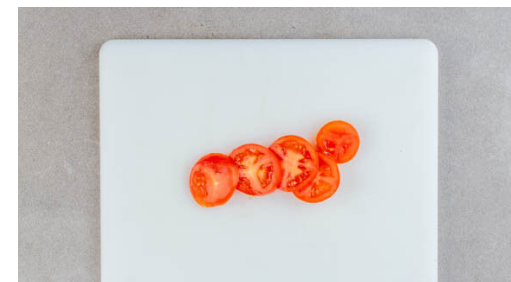
4. Broodjes afbakken

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

Voeg de **BBQ-saus**, 1tl boter en de **kruidenmix** toe aan de **schnitzelpan** en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur en wentel de **schnitzels** door de **sous** 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**.