

DINNERLY



Vegan hamburger met tomaten-uien-saus en aardappelpartjes uit de oven



30-40min



2 personen

Ooit, in een duister en bijna vergeten verleden, moesten veganisten en vegetariërs allerlei eten laten staan. Hamburgers, bijvoorbeeld. Maar tegenwoordig zijn er vleesvervangers die gewoon even lekker zijn als het "origineel" zodat je het vlees helemaal niet mist. Vandaag beleggen we de burger met hartige saus en gebakken uitjes. Ernaast serveren we aardappels uit de oven. Een feestmaal!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ²
- 1 tomaat
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes ^{1,3,4}
- 2 vegan rundvleesburgers ⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁵
- evt. tomatenketchup

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (2), sesamzaad (3), soja (4), sulfieten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

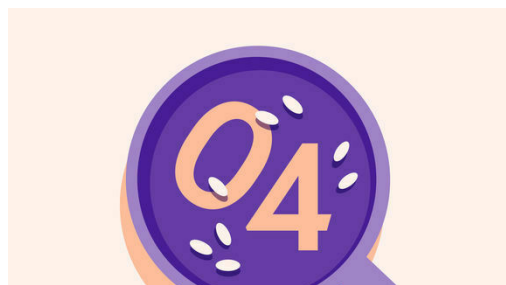
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 984kcal, vet 55.9g, koolhydraten 87.7g, eiwit 29.0g



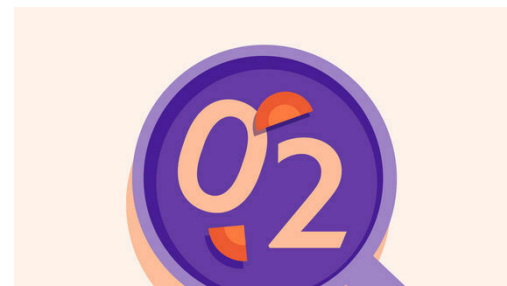
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in dikke partjes. Meng de **aardappelpartjes** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappels** 25-30min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.



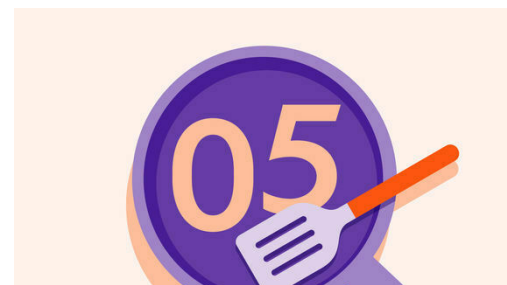
4. Broodjes roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan (of grillpan) op medium tot hoog vuur. Snij de **broodjes** open en bestrijk ze met vegan mayonaise. Leg de **broodjes** met de besmeerde kant naar onderen in de pan, rooster ze 1-2min en haal ze dan uit de pan. Bak de **ui** 2-3min in dezelfde pan. Neem de **ui** uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



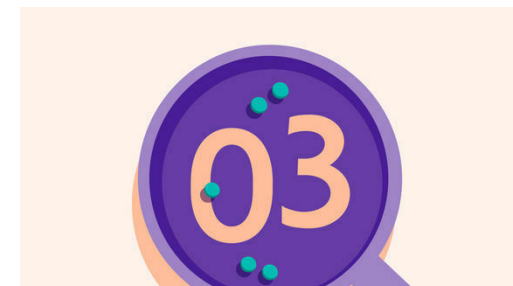
2. Saus maken

Meng de **uienmarmelade** met 2el water en 2el balsamicoazijn. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in kleine blokjes. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **tomaat** ca. 2min. Voeg de **uienmarmelade** toe, zet het vuur lager en laat ca. 8min sudderen. Roer regelmatig. Breng de **saus** op smaak met peper, zout en suiker.



5. Hamburgers bakken

Verhit de pan op medium tot hoog vuur met 1el olie. Bak de **vegan burgers** 3min per kant. Smeer nog wat mayonaise op de **broodjes** en beleg ze met **komkommer**, de **saus**, de **burgers** en de **ui**. Serveer met de **aardappelpartjes** en de **rest van de komkommer**. Zet evt. ketchup en vegan mayonaise op tafel.



3. Groente snijden

Snij de **komkommer** in heel dunne plakjes (gebruik evt. een mandoline). Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Meng de **ui** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



6. Hetzelfde, maar anders

Je kunt de ui ook heerlijk krokant maken. Snij de ui dan in ringen en meng de uiringen met een drupje olijfolie, 2-3el bloem en evt. wat gerookt paprikapoeder. Bak ze in een flinke laag olie op medium tot hoog vuur, tot ze mooi knapperig zijn. Laat voor het serveren even uitlekken op keukenpapier.