

DINNERLY



V: Express+ Vegetarische chorizoburger met rucola en tomaten-olijven-pesto



binnen 20min



2 personen

Burgers worden over het algemeen gezien als fastfood. Vandaag maken we dat dubbel en dwars waar, want we zorgen voor een hele snelle burger, gecombineerd met culinaire finesse. Je serveert namelijk zachte brioche broodjes met malse en knapperig gebakken vegan chorizo. Dit alles belegd met rucola en tomaten-olijvenpesto, afgemaakt met geraspte kaas. Che buono!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 5 vegan chorizo-worstjes⁶
- 1 blik maïs
- 100g rucola
- 2 tomaten
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 2 blokjes harde kaas^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mayonaise³
- zout
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- broodrooster
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 770kcal, vet 46.2g, koolhydraten 52.0g, eiwit 35.0g



1. Worstjes bakken

Snij de **worstjes** in de lengte doormidden. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **worstjes** in 6-7min goudbruin en knapperig.



2. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **helft van de maïs** (of meer naar wens) af in een zeef en laat uitlekken. Meng de **rucola** met 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een flinke snuf zout. Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in dunne plakken.



3. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** open en rooster ze bruin in een broodrooster. Je kan de **broodjes** ook 2-4min, met de snijkant naar beneden, roosteren in de koekenpan die gebruikt is om de **worstjes** te bakken.



4. Burger beleggen

Smeer de **onderste helften van de broodjes** naar wens in met de **pesto**. Beleg met wat **rucola**, de **worstjes** en plakjes **tomaat** en rasp er wat **kaas** over. Besmeer de **bovenste helften van de broodjes** met ieder 1tl mayonaise en leg erbovenop.



5. Salade mengen en serveren

Meng de **overige rucola** met de **overige tomaat** en de **maïs** tot een salade. Serveer de **burgers** met de **salade**.



6. Extra extra

Als je denkt aan Italiaanse groente dan springen rucola en tomaat eruit. Maar trek je koelkast eens open en het kan zo maar zijn dat er nog wat andere groente liggen die perfect bij een Italiaanse burger passen. Wat dacht je van courgette, paprika en komkommer? Kleingesneden geven ze de salade een kleurrijk accent en een lichte bite.