



Paneerburger met wortelpickle

met kikkererwtensalade en raita



20-30min



2 personen

Het nummer één feel-good gerecht, de hamburger, maar dan met een vleugje India: met gebakken paneer, heerlijk gemarineerde wortelen en verse raita. Erbij serveer je een salade met kikkererwten, komkommer en tomaat. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje garam masala
- 1 paarse wortel
- 1 wortel
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x paneer ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

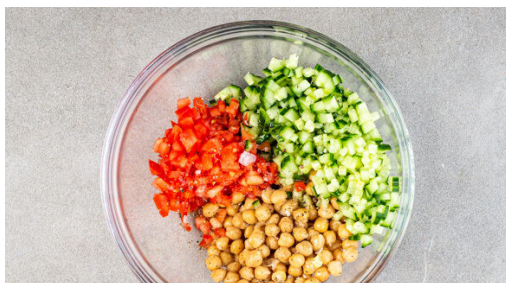
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 959kcal, vet 54.5g, koolhydraten 78.8g, eiwit 35.6g



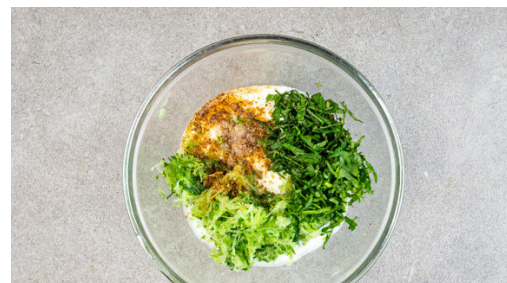
1. Salade mengen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Spoel de **kikkererwten** met koud water in een zeef en laat uitlekken. Snijd de **helft van de komkommer** en de **tomaat** in kleine blokjes. Meng 1el plantaardige olie met 2el (wittewijn)azijn en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **kikkererwten**, de **komkommer** en de **tomaatblokjes**.



4. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en bak ze in 2-3min af op een rooster in de oven.



2. Raita maken

Rasp de **rest van de komkommer** fijn en knijp zo goed mogelijk uit in een zeef. Hak de **koriander mét steeltjes** fijn. Pluk de **muntblaadjes** en snijd ook fijn. Meng de **komkommerrasp** en de **kruiden** met de **yoghurt**. Breng de **raita** op smaak met **1-2 snuffen garam masala** en zout.



5. Paneer bakken

Snijd de **paneer** horizontaal doormidden. Verhit een kleine koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **paneer** in 2-3min aan beide zijden goudbruin. Breng ze op smaak met 2 snuffen **garam masala** en neem uit de pan.



3. Wortelpickle maken

Schil evt. de **wortels** en rasp ze grof. Meng met 1el plantaardige olie, 2el (wittewijn)azijn en 2 snuffen suiker, peper en zout. Kneed het ca. 1min goed door en zet opzij.



6. Beleggen en serveren

Besmeer de **broodjes** met ca. **¼ van de raita** en beleg met de **paneer** en de **wortelpickle**. Serveer de **paneerburger** met de **rest van de raita** en de **kikkererwtensalade**.