



Linzenburger met miso en kaas

met knoflookaardappels en salade



ca. 30min



2 personen

Vandaag maak je je eigen burgers van linzen en havervlokken. En wij zouden Marley Spoon niet zijn als we er niet een twist aan geven: je mengt deze burgers met misopasta, voor een volle en hartige smaak. Spinazie, tomaten, ingemaakte komkommers en uien geven deze vegetarische burger de finishing touch. En gesmolten kaas mag hier natuurlijk niet ontbreken!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 blik biologische linzen
- 150g havervlokken ¹
- 25g misopasta ^{1,6}
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 50g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 2el mayonaise ³
- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- zeef

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

Kooktip

Als je wilt, kun je de overgebleven linzen door de salade mengen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Pel de **knoflook** en snijd grof. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **helft van de knoflook**, 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Bak 20-25min in de oven, schep halverwege om.



4. Groente snijden

Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Snijd de **komkommer** in dunne schijfjes en meng met 2el lichte azijn en een flinke snuf zout en suiker.



2. Burgers voorbereiden

Laat ca. **¾ van de linzen** uitlekken in een zeef en doe ze met **100g havervlokken**, de **rest van de knoflook**, de **misopasta**, 1 ei en ½tl peper en zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een niet al te glad mengsel. Voeg wat meer **havervlokken** toe tot het mengsel goed gebonden is. Werk evt. in twee porties en meng ze dan met elkaar.



5. Saus maken

Snijd de **broodjes** open en bak ze in 2-3min af in de oven. Meng 2el mayonaise met 2el ketchup en een snuf peper.



3. Burgers bakken

Vorm het **linzenmengsel** met vochtige handen tot **2 burgers**, ter grootte van de **burgerbroodjes**. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **burgers** 4-6min aan elke kant, tot ze goudbruin en gaar zijn.



6. Burgers beleggen

Verdeel kort voor het einde van de baktijd de **kaas** over de **burgers**. Leg een deksel op de pan en laat de **kaas** smelten. Bestrijk de **broodjes** met de **saus** en beleg met de **burgers**, de **spinazie**, de **tomaten**, de **uien** en de **komkommer**. Meng evt. **overgebleven spinazie en komkommer incl. dressing** en geef dit als salade bij de **burgers** en **aardappels**.