



Vega-burger met grillkaas en madraskruiden

met munt en courgette



30-40min



2 personen

Op het thema hamburger kun je eindeloos variëren. Zoals je van Marley Spoon gewend bent, hebben we vandaag een originele twist op deze klassieker bedacht. Je brengt grillkaas op smaak met een heerlijke kruidenolie op basis van madraskruiden en bakt hem even in de oven samen met zachte plakjes courgette. Erbij maak je een salade van rucola, tomaat en ui met een frizure dressing. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 100g rucola
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mosterd ¹⁰
- ½ el honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek

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), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

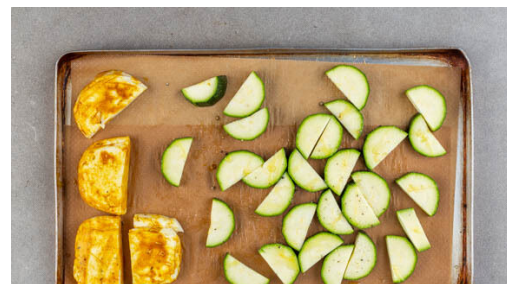
Voedingswaarde per portie

calorieën 788kcal, vet 52.9g, koolhydraten 48.4g, eiwit 35.4g



1. Courgette voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 2cm. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met ½ el olijfolie, een flinke snuf zout en een snuf peper.



2. Grillkaas kruiden

Meng **1tl madraskruiden** met 1el olijfolie. Snijd de **grillkaas** in **4 stukken van gelijke grootte** en wentel door de **kruidenolie**. Leg de **grillkaas** naast de **courgette** op de bakplaat en bedruppel met evt. **overgebleven kruidenolie**. Bak de **courgette** en **grillkaas** 12min in de oven.



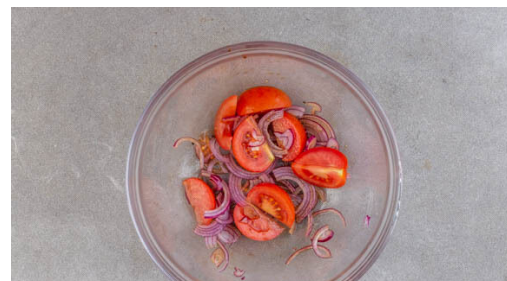
3. Bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze op een ovenrek. Schuif in de oven nadat de **courgette** en **grillkaas** 12min hebben geroosterd en bak alles nog 3-5min tot de **broodjes** licht gebruind zijn en de **courgette** gaar.



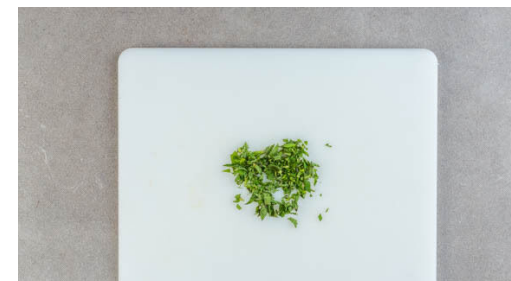
4. Dip maken

Meng 1el mosterd met ½ el honing. Voeg al roerende 1el olijfolie toe totdat er een **romige dip** ontstaat. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Salade voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snijd **1 helft** in dunne reepjes. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Snijd de **tomaat** in dunne partjes. Klop een **dressing** van ½ el olijfolie, ½ el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **tomaat** en **ui**. Schep voor het serveren **¾ van de rucola** erdoorheen en breng op smaak met peper en zout.



6. Munt snijden

Pluk de **muntblaadjes** en snijd fijn. Bestrijk de **broodjes** met de **dip** en beleg naar smaak met de **rest van de rucola**, de **grillkaas**, de **courgette** en **munt**. Serveer de **burgers** met de **salade**.