



## Supersnel: Briocheburger à la Caprese

met champignonpatty en salade



ca. 20min



2 personen

Mmm... een klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum mét de lekkerste veggieburger van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden geproduceerd zonder kleur-, geur- of smaakstoffen. Pure smaken dus - en dat proef je! Serveer jouw capreseburger met courgettelinten in basilicumolie voor instant (eet)geluk.

## Wat je van ons krijgt

- 1 bol mozzarella <sup>7</sup>
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 25g amandelschaafsel <sup>15</sup>
- 2 champignon-kaasburgers <sup>3,7</sup>
- 2 briochebroodjes <sup>1,3,7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 50.3g, koolhydraten 48.2g, eiwit 29.2g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes. Leg **4 plakjes** opzij. Snijd de **rest van de plakjes** in blokjes. Snijd **4 plakjes van een tomaat**, leg ze ook apart en snijd de **rest van de tomaten** in blokjes. Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **courgette**. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



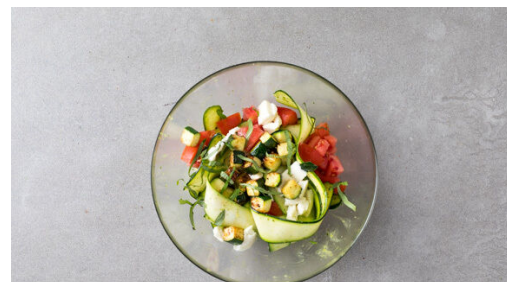
### 4. Mozzarella smelten

Beleg elke **burger** met **2 plakjes mozzarella** en kruid met een snuf peper en zout. Voeg de **courgetteblokjes** toe aan de pan, leg een deksel op de pan en bak 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is en de **courgette** goudbruin is. Snijd de **broodjes** open en bak ze 3-5min in de oven.



### 2. Basilicumolie maken

Pel de **knoflook** en halveer. Pluk ca. **3 basilicumblaadjes**, hak ze fijn en leg opzij. Doe de **rest van de basilicum mét steeltjes**, 2el olijfolie, 1-2el water en de **helft van de knoflook** (of meer naar smaak) in een hoge (maat)beker en pureer glad. Proef en breng de **basilicumolie** op smaak met peper, zout en evt. een snuf suiker.



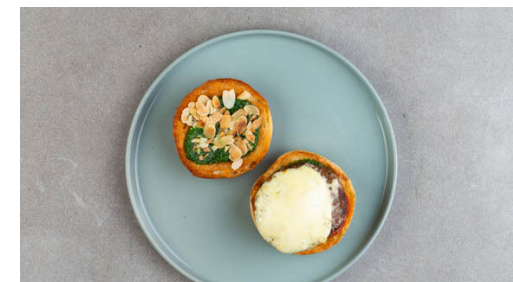
### 5. Salade maken

Meng de **courgettelinten** met de **gehakte basilicumblaadjes**, **tomaten-**, **courgette-**, en **mozzarellablokjes**, 2el basilicumolie en 1el azijn. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



### 3. Champignonburgers bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **helft van het amandelschaafsel** (of meer naar wens) in 1-2min goudbruin. **Let op**, het **amandelschaafsel** kan snel verbranden. Neem uit de pan en laat afkoelen. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **champignonburgers** ca. 2min per kant.



### 6. Burgers bouwen

Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de basilicumolie** en beleg ze met de **champignonburgers**, **plakjes tomaat** en wat **geroosterd amandelschaafsel**. Bestrooi de **salade** met de **rest van het amandelschaafsel** en serveer met de **burgers**.