



Grillkaasburger met paprika en spinazie

met uienringen, zoete-aardappelfriet en dips



20-30min



2 personen

Deze vegetarische burger voldoet aan de hoogste eisen: Griekse grillkaas, zacht gegaarde paprikareepjes, babyspinazie en gepaneerde uienringen viert een gezellig feestje tussen de knapperig gegrillde broodhelften. De harissamayo en paprika-ketchupdip tillen de burger nog een niveau hoger en je maakt het af met heerlijke zoete-aardappelfriet uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 1 grote zoete aardappel
- 1 paprika
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 1 zakje harissakruiden
- 50g panko ¹
- 50g babyspinazie
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 2el mayonaise ³
- 1½el tomatenketchup
- 1½el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- grillpan
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1281kcal, vet 66.8g, koolhydraten 118.6g, eiwit 47.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C hetelucht (230°C boven/onderwarmte). Pel de **uien** en snijd ze in 0,5cm brede ringen. Schil de **zoete aardappel** en snijd in staafjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Snijd de **grillkaas** horizontaal doormidden en wrijf in met 1tl olijfolie en een **snuf kruidenmix**. Klop een ei los met een snuf zout.



4. Dips maken

Meng 2el mayonaise met de **rest van de kruidenmix**. **Tip:** wanneer er kinderen mee-eten, kun je ook **minder kruidenmix** gebruiken of hem helemaal weglaten. Pureer de **helft van de paprikareepjes** met 1½el ketchup in een hoge maatbeker. Was de **spinazie**.



2. Groente bakken

Meng de **zoete-aardappelfriet** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout, verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 20min in de oven. Scheid de **uieren** van elkaar en haal ze achtereenvolgens door 1el bloem, het losgeklopte ei en het **panko paneermeel**. Voeg na de helft van de baktijd toe aan de bakplaat met **zoete-aardappelfriet** en bak mee tot het eind.



5. Broodjes grillen

Snijd de **burgerbroodjes** doormidden en bestrijk de snijvlakken met in totaal 1el olijfolie. Verhit een grillpan op hoog vuur en gril de **broodjes** 1-2min tot ze knapperig zijn. Gril de **grillkaas** in dezelfde pan in ca. 3min per kant knapperig.



3. Paprika garen

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **paprikareepjes** ca. 2min. Bestrooi met ½el bloem en een flinke snuf zout en suiker, en roer erdoorheen. Blus af met 1el azijn en 80ml water. Breng aan de kook en laat 1-2min zachtjes pruttelen tot de **sous** wat indikt. Zet het vuur helemaal laag en laat zachtjes garen tot het serveren.



6. Burgers bouwen

Bestrijk de **onderste broodhelften** naar smaak met **harissamayo** en/of de **paprika-ketchupdip**. Beleg vervolgens met de **spinazie**, **rest van de paprikareepjes**, de **grillkaas** en een **paar uieren**. Dek af met de **bovenste broodhelften** en serveer met de **zoete-aardappelfriet**, **rest van de uieren** en de **rest van de dips**.