



Veggieburger à la Caprese

met courgette-basilicumsalade



ca. 20min



2 personen

Mmm... een klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum met dé lekkerste veggieburger van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden gemaakt door onze leverancier Van Koolen, 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 ⁷
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 1 zakje pijnboompitten
- 2 champignonburgers van Van Koolen ^{3,7,15}
- 2 volkoren burgerbroodjes ^{1,7,11,13}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- dunschiller of kaasschaaf
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer
- grote barbecue, grillpan of koekenpan

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

Kooktip

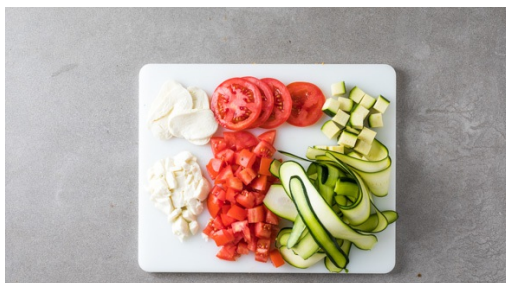
Als je tijd overhebt, kun je de burgerbroodjes op de snijkant in een koekenpan of op de barbecue in 1-2min toasten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 720kcal, vet 46.2g, koolhydraten 40.6g, eiwit 31.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Steek de BBQ aan als je deze wilt gebruiken. Snijd **2 plakken** van de **mozzarella** en snijd de **rest** in blokjes. Snijd **4 schijfjes** van **1 tomaat**. Snijd de **rest** en de **2e tomaat** in blokjes. Gebruik een kaasschaaf of dunschiller om dunne linten van de **courgette** te schaven. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



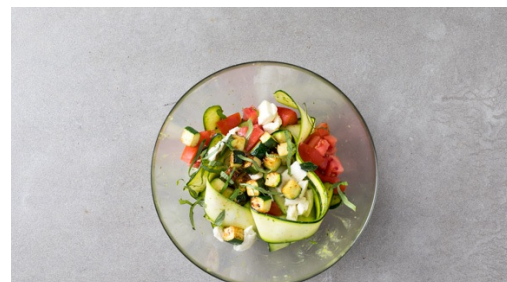
4. Mozzarella smelten

Draai de **burgers** om en leg er **1 plakje mozzarella** bovenop. Bestrooi met een snufje zout en peper. *Als je een pan gebruikt:* voeg de **courgetteblokjes** toe en bak met een deksel afgedekt 2-3min totdat **courgette** gaar en goudbruin is. *Op de BBQ:* bak de **courgetteblokjes** in aluminiumfolie 3-5min mee. Snijd de **burgerbroodjes** open (zie kooktip, links).



2. Basilicumolie maken

Pel en halveer de **knoflook**. Pluk **5 basilicumblaadjes**, snijd ze in reepjes en zet opzij voor stap 5. Doe de **rest van de basilicum** met **knoflook** naar wens, 3el olijfolie, 2el water, 1/2tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad. Proef en breng evt. op smaak met een snufje suiker als de **basilicumolie** te bitter is.



5. Salade maken

Meng in een kom de **courgettelinten** met de **rest van de basilicum, tomatenblokjes, courgetteblokjes, mozzarellablokjes, 2el basilicumolie** en 1el azijn. Proef en breng de **salade** evt. op smaak met meer olie, azijn, zout en/of peper.



3. Hamburgers bakken

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Roer daarbij regelmatig om te voorkomen dat de **pitten** verbranden. Neem de **pijnboompitten** uit de pan en zet apart. Bak **champignonburgers** op de BBQ of met 1tl olijfolie in de gebruikte pan of een grillpan 2-3min op een zijde.



6. Burger samenstellen

Snijd de **burgerbroodjes** open (zie kooktip, links) en besprenkel de snijvlakken met de **rest van de basilicumolie**. Beleg de **broodjes** met de **champignonburgers, een plakje tomaat** en een paar **pijnboompitten**. Serveer de **burgers** en **salade** bestrooid met de **rest van de pijnboompitten**.