

DINNERLY



Gekruide vega burger met gegrilde paprika

op kaasbroodje met feta



20-30min



2 personen

We kunnen het gejuich uit duizenden Dinnerly-huishoudens al horen: "Yes, een burger!" Iedereen is nou eenmaal gek op burgers. Zeker als we lekkere Mexicaanse kruiden door het vegan gehakt kneden en feta op de broodjes laten smelten. Ja, onze chef Natalie heeft weer iets bijzonders voor ons bedacht. En aan duizenden tafels horen we: "Dank je, Natalie!"

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 2 tomaten
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 100g feta ⁷
- 200g vegan gehakt ⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- evt. tomatenketchup

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 809kcal, vet 53.3g, koolhydraten 51.5g, eiwit 30.6g



1. Paprika grillen

Verwarm de oven (liefst met grillfunctie) voor op 250°C. Snij de **paprika** in 4 stukken en verwijder de zaadlijsten. Leg de **stukken** met de snijkant naar onderen op een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met 1el plantaardige olie en kruid met een snuf peper en zout. Grill de **paprika** 13-15min tot ie bruin begint te worden en haal dan uit de oven.



2. Salsa maken

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in hele kleine blokjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Meng de **tomaat** en knoflook met de **helft van de kruidenmix**, 1el (witte) azijn en een flinke snuf zout. Zet deze **salsa** opzij voor straks.



3. Broodjes met feta bakken

Zet als de **paprika** klaar is de oven op 150°C hetelucht – zet de oven evt. even op een kier zodat ie sneller afkoelt. Snij de **broodjes** doormidden en leg ze met de snijkant naar boven op de bakplaat met bakpapier. Besmeer de twee bovenste stukken met mayonaise en kruimel de **feta** erover. Rooster de **broodjes** 4-5min in de oven tot de **feta** zacht is.



4. Gehakt bakken

Kneed de **rest van de kruidenmix** en ½tl zout door het **vegan gehakt**. Vorm er **twee gelijke burgers** van die precies op de broodjes passen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **burgers** 4-5min per kant tot ze gaar en mooi bruin zijn.



5. Burgers beleggen

Snij de **helft van de geroosterde paprika** in kleine blokjes en roer deze door de **salsa**. Besmeer de onderkant van de **broodjes** met ketchup of mayonaise en beleg ze met de **burgers** en de **rest van de paprika**. Schep er naar smaak **tomaten-paprika-salsa** overheen en leg de **bovenkant met gesmolten feta** erop. Serveer de **rest van de salsa** ernaast.



6. Groene restjes

Deze burgers zijn al lekker en best fris. Wil je nog wat groens erbij? Snij een paar augurken in lange dunne plakken en leg ze bovenop, of voeg een restje (gemengde) sla toe. Lekker knapperig!