

DINNERLY



Portobelloburger met cheddar en ui en spinaziesalade met appel



ca. 35min



2 personen

Tijd voor burgers! Dit keer maak je een heerlijke vegetarische variant met hele portobello's. Die worden lekker vlezig als je ze bakt, wat ze perfect maakt om tussen een hamburgerbroodje te serveren. En die grote berg gesmolten cheddar maakt het natuurlijk helemaal af!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 portobello's
- 1 appel
- 100g babyspinazie
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 75g geraspte cheddar ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ¹
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan

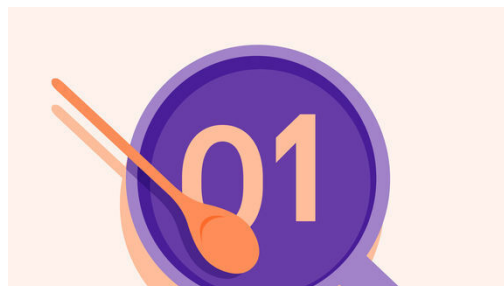
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

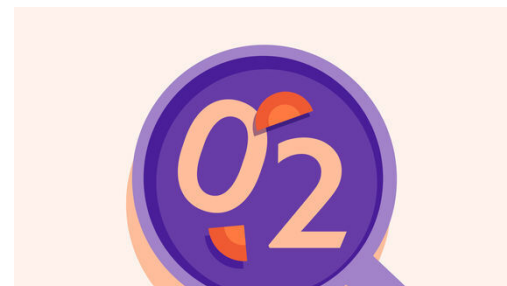
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 729kcal, vet 49.0g, koolhydraten 54.8g, eiwit 19.9g



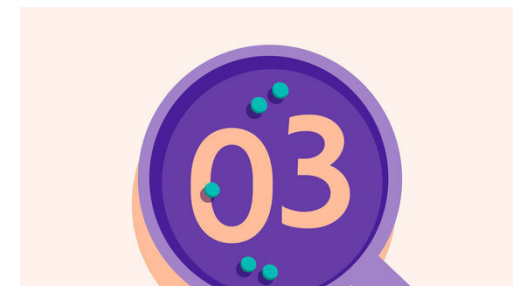
1. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne partjes. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** met een flinke snuf zout in ca. 10min helemaal zacht. Roer regelmatig en voeg een beetje water toe als de **ui** aan dreigt te bakken. Voeg dan 1el balsamicoazijn toe en laat nog 2-5min inkoken.



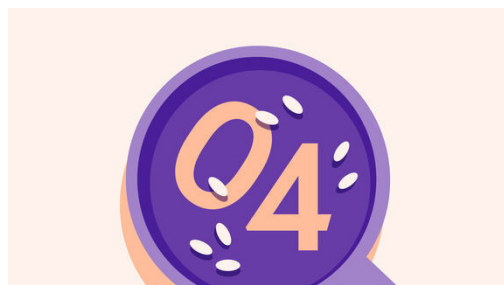
2. Portobello's marineren

Maak een marinade van 2el balsamicoazijn, 1tl honing, ½tl zout en de **helft van het paprikapoeder**. Wentel de **portobello's** door de **marinade** en zet opzij. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Maak een **dipsaus** van de helft van de knoflook, de **rest van het paprikapoeder**, 2el mayonaise en 1tl water.



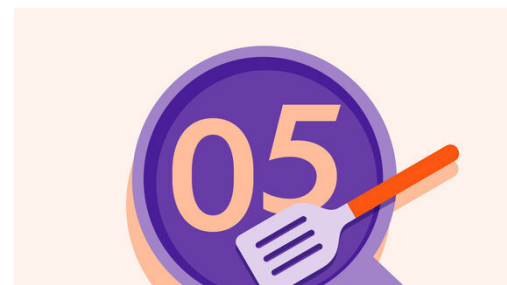
3. Salade maken

Halveer de **appel** en verwijder het klokhuis. Snij **1 helft** in blokjes van ca. 2cm. De **andere helft** gebruiken we hier niet. Meng de **appel** met de **spinazie**. Klop een **dressing** van de rest van de knoflook, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** vlak voor het serveren met de **spinaziesalade**.



4. Broodjes roosteren

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie. Snij de **broodjes** open en leg ze met het snijvlak naar onderen in de pan. Rooster de **broodjes** aan beide kanten goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij. Verhoog het vuur en voeg 1el olijfolie toe aan de pan.



5. Portobello's bakken

Leg de **portobello's** met de open zijde naar onderen in de pan en bak 4-6min. Druk daarbij een beetje aan met een spatel. Draai om en beleg de **portobello's** met de **kaas**. Bak nog 2-4min, tot de **kaas** gesmolten is. Bestrijk de **broodjes** met de **dipsaus**, beleg met de **portobello's** en **ui** en serveer met de **spinaziesalade**.



6. Ze smelten de kazen!

Vind je het te lang duren voordat de kaas smelt? Draai dan het vuur iets lager en leg een deksel op de pan. Zo creëer je hete stoom in de pan, die ervoor zorgt dat de kaas sneller smelt.