

DINNERLY



Champignon-kaasburger met gebakken ui met aardappelpartjes en spinaziesalade



20-30min



2 personen

Er gaat niets boven een klassieke Noord-Amerikaanse cheesehamburger. Vandaag maken we dus een simpele maar lekkere burger met een vegetarische champignonburger en leggen die samen met frisse tomaat, spinazie en krokant gebakken ui op een zacht briochebroodje. Smelten we daar ook nog kaas overheen? Natuurlijk! Dan maken we nog een snelle salade en natuurlijk serveren we er gebakken aardappelpartjes bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 ui
- 2 tomaten
- 2 briochebroodjes ^{2,3,4}
- 2 champignon-kaasburgers ^{2,4}
- 75g geraspte cheddar ⁴
- 20ml BBQ-saus ^{1,5}
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4tl mayonaise ²
- ½tl mosterd ⁵
- 4el bloem ³
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁶

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker

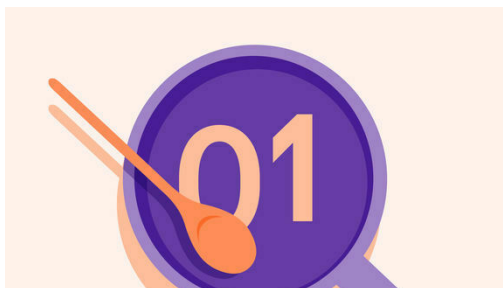
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

selderij (1), eieren (2), gluten (3), melk (4), mosterd (5), sulfieten (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

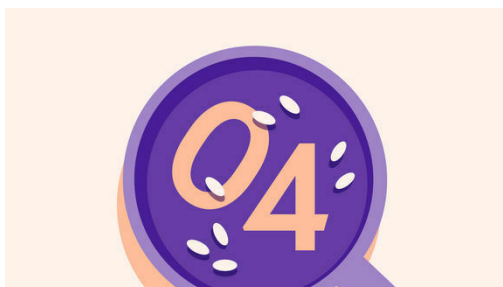
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1186kcal, vet 72.5g, koolhydraten 101.8g, eiwit 31.3g



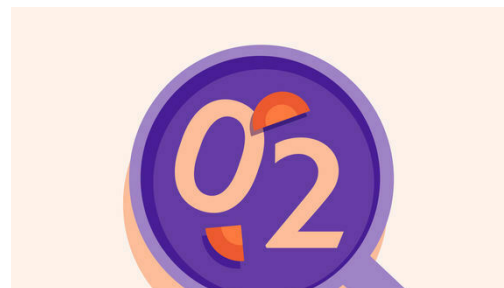
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Hussel ze om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappelpartjes** 20-25min tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai de **aardappels** halverwege de baktijd om zodat alles gelijkmatig gaart.



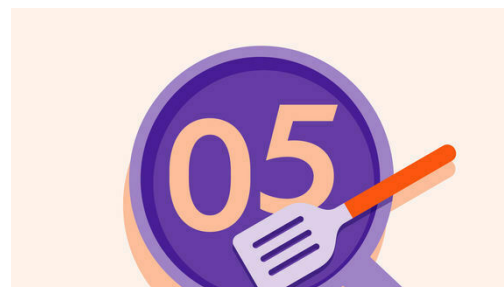
4. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **burgers** 2-3min per kant, tot ze bruin en gaar zijn. Verdeel de **kaas** over de **burgers**. Leg een deksel op de pan, zet het vuur iets lager en bak nog 1-2min tot de **kaas** gesmolten is.



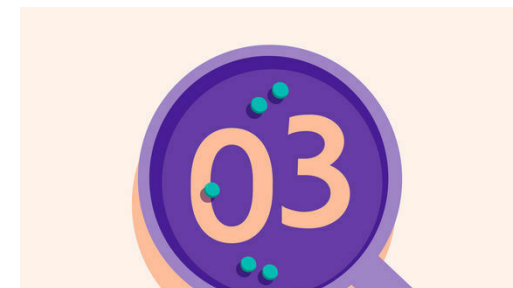
2. Ui bakken

Pel de **ui**, snij 'm in plakken van ca. 1cm dik en scheid de **ringen** van elkaar. Maak een **beslag** van 3el bloem, 65ml water en een snuf peper en zout. Wentel de **uieren** door 1el bloem en dan door het **beslag**. Verdeel ze over een tweede bakplaat met bakpapier, druppel er 1el plantaardige olie over en bak in 12-15min goudbruin (zie ook de tip in **stap 6**).



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de **onderste broodhelften** met de **BBQ-saus** en **bovenste** elk met **2tl mayonaise**. Beleg ze met de **burgers**, wat **spinazie**, de **tomaat** en de **gebakken ui**. Klop een dressing van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl mosterd en een snuf peper en zout. Meng de **rest van de spinazie** met deze **dressing** en serveer met de **hamburgers** en de **aardappelpartjes**.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. Snij de **broodjes** open en verwarm ze 2-3min op een rooster in de oven.



6. Extra krokant

Als je geen tweede bakplaat in huis hebt, of als je je uitjes graag extra krokant hebt, kun je ze ook frituren. Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm hoog met plantaardige olie. Laat de olie goed heet worden en frituur de uienringen met beslag in 2-3min goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.