MARLEY SPOON

Griekse vega-burger met feta

en zoete aardappelfriet met dille

ca. 30min 2 personen

Alle geneugten van de Egeïsche Zee op één bordje! Heerlijke vegan rundvleesburgers worden gecombineerd met paprika en zoutige feta en komen samen op een vegan burgerbroodje terecht. Als bijgerecht maak je ovenfriet van zoete aardappels, die je oppept met verse dille. Een zonnig Grieks gerecht waar iedere vegetariër blij van wordt.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 10g verse dille
- 50g feta [3]
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 2 burgerbroodjes [2]
- 2 vegan rundvleesburgers [4]

Wat je thuis nodig hebt

- 4tl mayonaise [1]
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote 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), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 879kcal, vet 50.5g, koolhydraten 70.2g, eiwit 29.6g

1. Zoete aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil evt. de **zoete aardappels** en snijd ze in **frieten** van ca. 1cm dik. Hussel ze om met 1½el olijfolie en een snuf peper en zout, en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier.

2. Groente roosteren

Halveer de **paprika** en verwijder de zaadlijsten. Leg de **helften** met de snijkant naar onderen naast de **friet**. Wrijf ze in met ½el olijfolie en bestrooi ze met wat peper en zout. Zet de **groente** in de voorverwarmde oven en rooster ca. 18min.

3. Feta marineren

Hak de **dille** grof. Verbrokkel de **feta** met je vingers of een vork en meng voorzichtig met de **helft van de dille**, ½tl azijn en een snuf peper. Zet opzij om te laten marineren.

4. Groente kruiden

Zet na ca. 18min baktijd de plaat op onderzetters op het aanrecht, bestrooi de **groente** met de **helft van de kruidenmix** en meng alles goed (**pas op**: heet!).

5. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze met de snijkant naar boven op een ovenrek. Schuif de **groente** in de onderste helft van de oven en schuif de **broodjes** erboven. Bak ca. 2min tot de **broodjes** knapperig zijn en de **friet** gaar is.

6. Vegaburgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegaburgers** in 3-5min rondom goudbruin en gaar. Bestrijk alle **broodhelften** met 1tl mayonaise. Leg de **burgers** erop, plaats de **paprikahelften** er ondersteboven op en schep de **gemarineerde feta** in de **paprika**. Hussel de **friet** om met **½ van de rest van de dille** (of meer naar smaak) en serveer.