

DINNERLY



Portobello-burger gevuld met kaas met paprika, ui en aardappelwedges



20-30min



2 personen

Als je van burgers én vegetarisch eten houdt, zal je steil achteroverslaan van deze hamburgers met portobello's. Je vult deze grote paddenstoelen met geraspte cheddar, die heerlijk smelt in de oven. Beleg de broodjes met ui, rode paprika en deze heerlijke, kazige portobello, serveer met geroosterde aardappels en ga je te buiten aan een vegetarische, culinaire traktatie!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 portobello's
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes ²
- 75g geraspte cheddar ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- oven met kleine ovenschaal
- 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), Glutten (2), Melk (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 904kcal, vet 54.1g, koolhydraten 81.2g, eiwit 21.9g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Meng ze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappels** 20-25min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn.



2. Portobello's roosteren

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verwijder de steeltjes uit de **portobello's** en wrijf ze in met de knoflook, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Leg ze in een kleine ovenschaal met de steelaanzet naar onderen. Zet de schaal bij de **aardappels** in de oven en rooster ca. 20min. Wentel halverwege de baktijd en bedruppel met wat van het uitgelopen sap.



3. Paprika opbakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **paprika** 4-6min (zie ook **stap 6**), tot ie flink zacht en bruin is. Breng op smaak met peper en zout.



4. Portobello's vullen

Pel de **ui** en snij in dunne ringen. Snij de **broodjes** open, leg ze op een ovenrek en bak in 2-3min licht knapperig. Haal de ovenschaal uit de oven, vul de **portobello's** met de **geraspte kaas** en bak nog eens 1-2min, tot de kaas gesmolten is.



5. Burgers bouwen & serveren

Maak een **dip** van 3el mayonaise, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Bestrijk de **broodjes** naar smaak met de **dip** en beleg ze met de **ui**, **paprika** en 1 **portobello**. Serveer de **portobello-cheeseburgers** met de **aardappels** en evt. overgebleven **dip**.



6. Rauw op je dak

Eet je je ui liever niet rauw? Haal dan de uienringen met je vingers uit elkaar en bak ze 2-3min mee met de paprika. Zo ontstaat er een heerlijk mengsel dat prachtig onder de portobello's past.