



Vegan teriyaki-burger

met gebakken uitjes en tomaten-spinaziesalade



ca. 20min



2 personen

Het is weer eens tijd voor een bijzondere fastfood-variant: trakteer jezelf vandaag op een super-burger met gebakken uitjes, romige slaw met een kruidige kick - en natuurlijk een heerlijke "rundvleesburger"! Deze vegan burger wentel je eerst in teriyakisaus voordat ie op je broodje ligt. Erbij een frisse salade met hoisindressing. Snel en lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje poké-kruidentmix ²
- 200g wittekoolreepjes
- 2 burgerbroodjes ¹
- 2 tomaten
- 50ml hoisinsaus ^{1,2,3}
- 50g babyspinazie
- 2 vegan rundvleesburgers ³
- 50ml teriyakisaus ^{1,3}
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan

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

Allergenen

Gluten (1), Sesamzaad (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

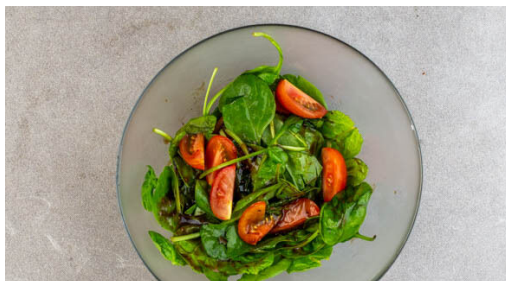
Voedingswaarde per portie

calorieën 746kcal, vet 38.6g, koolhydraten 65.6g, eiwit 28.1g



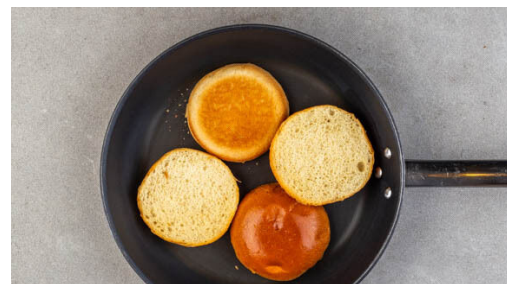
1. Slaw maken

Meng een **kruidentdressing** van 2el vegan mayonaise, 1el azijn, de **kruidentmix** en een snuf zout. Meng de **wittekoolreepjes** goed met de **dressing**, kneed evt. met je handen. Breng op smaak met peper en zout.



4. Salade maken

Meng de **helft van de hoisinsaus** met ½el vegan mayonaise en 1el azijn tot een **dressing**. Houd een **handvol spinazie** apart. Meng de **rest van de spinazie** en de **tomaten** met de **dressing**. Breng op smaak met peper en zout.



2. Broodjes roosteren

Snijd de **broodjes** open. Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **broodjes** in ca. 2min goudbruin aan beide kanten. Neem de **broodjes** uit de pan en bewaar de pan.



5. Burgers bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **vegan burgers** in 3-5min aan beide kanten bruin. Neem de pan van het vuur en voeg de **teriyakisaus** toe. Wentel de **burgers** in de **sous** tot ze gelijkmatig bedekt zijn. Voeg evt. 1-2tl warm water toe.



3. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in partjes.



6. Broodjes beleggen

Beleg de **broodjes** naar wens met de apart gehouden **spinazie**, de **slaw**, de **vegan burgers**, de **sous uit de pan** en de **gebakken uitjes**. Bestrooi de **salade** met de **rest van de gebakken uitjes** en serveer met de **rest van de slaw** bij de **teriyaki-burgers**.