



Bonenschnitzel-burger met kaasroom

en chique ovengroente



30-40min



2 personen

Vandaag presenteren we iets heel bijzonders. Een prachtige vegetarische schnitzel op een burgerbroodje met een zelfgemaakte kaasroom is natuurlijk al harstikke fijn. Maar daarbij ook nog rode biet en zoete aardappel uit de oven, op smaak gebracht met een heerlijke poké-kruidenmix met sesam, gember, paddenstoel en andere smaakmakers. Ja, dat klinkt wel heel erg lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 2 rode bieten
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 teen knoflook
- 2 bonenschnitzels ^{1,2}
- 2 burgerbroodjes ²
- 1 tomaat
- 50g rucola
- 1 zakje poké-kruidenmix ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- knoflookpers

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), Sesamzaad (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 740kcal, vet 36.3g, koolhydraten 76.5g, eiwit 25.8g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in blokjes van ca. 1cm. Schil de **rode bieten** en snijd ze ook in blokjes van ca. 1cm. **Tip: rode biet** kan nogal vlekken, het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



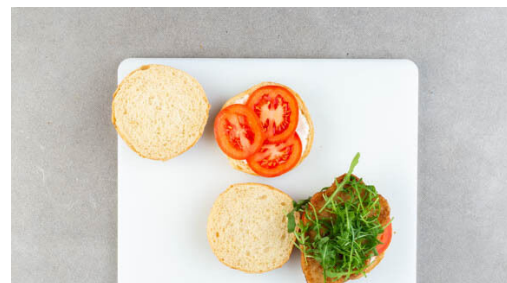
4. Bonenschnitzels garen

Schuif de **groente** op de bakplaat na ca. 10min roosteren iets bij elkaar en leg de **bonenschnitzels** ernaast. Bak ze de resterende 15-20min mee, tot ze mooi bruin zijn.



2. Groente roosteren

Verdeel de **zoete aardappel** en **rode biet** over een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie en ½tl peper en zout. Rooster 25-30min in de oven, tot de **zoete aardappel** zacht is en de **rode biet** beetgaar is.



5. Burgers bouwen

Snijd de **broodjes** open en bak ze 2-3min in de oven. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Bestrijk de **broodjes** met de **helft van de kaasroom** en beleg naar wens met de **tomaat, bonenschnitzels** en **rucola**.



3. Kaasroom maken

Rasp de **kaas** fijn. Pel en halveer de **knoflook** en pers of snijd de **helft of meer naar smaak** heel fijn. Meng de **kaas** en de **knoflook** met 2el mayonaise, 1el water en 1tl azijn. Breng de **kaasroom** op smaak met peper en zout.



6. Afmaken & serveren

Roer de **kruidenmix** door de **rest van de kaasroom** en meng het met de **ovengroente**. Serveer de **burgers** met de **ovengroente** en evt. **overgebleven rucola**.