



Vegetarische burger katsu-style

met tomatensalsa en groentefriet



30-40min



2 personen

Wij serveren vandaag een heerlijke burger met vegetarische bonenschnitzel met ovenfriet van knolselderij en wortel. Wat maakt deze burger zo bijzonder dat wij er helemaal warm voor lopen? De twee sauzen die je erbij maakt: een snelle tomatensalsa en een Japanse "katsu-style" sojasausmayo met verse koriander. Heel bijzonder, heel lekker.

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 1 stuk knolselderij ¹
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 tomaat
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 2 bonenschnitzels ^{2,3}
- 2 burgerbroodjes ³

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- 2el mayonaise ²
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

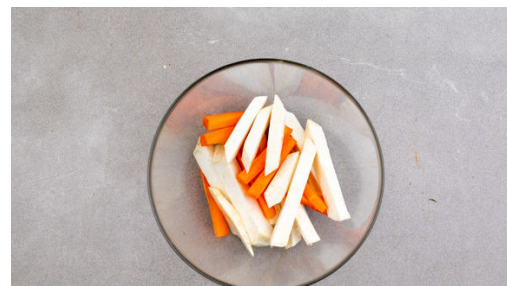
Voedingswaarde per portie

calorieën 716kcal, vet 39.1g, koolhydraten 65.8g, eiwit 21.7g



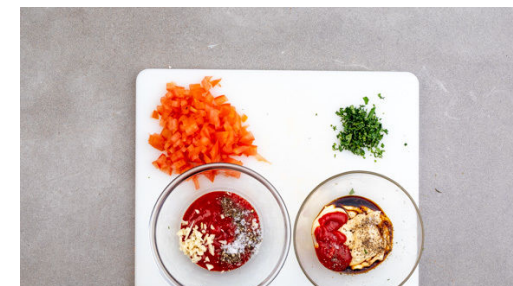
1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **wortels** en de **knolselderij** en snijd de **groente** in ca. 1cm dikke staafjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn.



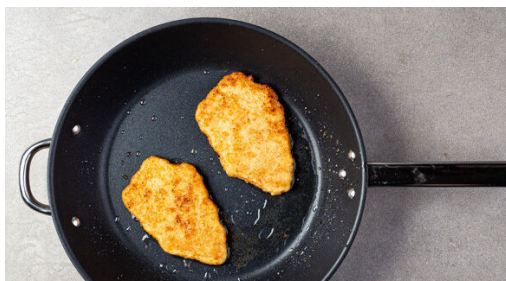
2. Friet bakken

Hussel de **groentefriet** om met 1el plantaardige olie en een snuf zout. Verdeel alles gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 15min in de oven. Bestrooi dan met nog een snuf zout.



3. Sauzen maken

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd 'm in kleine blokjes. Meng deze met de **knoflook** en 1el ketchup. Kruid deze **salsa** met wat peper en zout. Meng de **helft van de sojasaus** met 2el mayonaise en 1el ketchup. Roer de **koriander** erdoor en kruid naar smaak met peper en zout.



4. Bonenschnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **bonenschnitzels** in 3-4min rondom goudbruin en gaar.



5. Burgers maken

Snijd de **broodjes** open en bak ze in 3-4min af in de oven. Halveer de **bonenschnitzels**. Bestrijk de **broodjes** met wat **sojasausmajo**, beleg met de **bonenschnitzels** en top met wat **tomatensalsa**.



6. Serveren

Serveer de **burgers** met de **groentefriet** en de **rest van de sauzen**.