



Vegan hamburgers met ranchdressing en rodekoolsalade



ca. 20min



2 personen

Veganistische vleesalternatieven worden steeds smakelijker. Deze vegan hamburgers zijn daar een uitstekend voorbeeld van. Je maakt er vandaag een klassieke burger mee, met een ranchdressing op basis van onze vegan mayonaise. En natuurlijk mag een knapperige coleslaw van rode kool niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje Trapper's kruidenmix
- 1 rode kool
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 2 vegan hamburgers ⁶
- 1 tomaat
- 10g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 2 burgerbroodjes ¹
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- knoflookpers
- bakkwast
- broodrooster

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

Kooktip

Gebruik evt. een mandoline of keukenmachine om de rode kool te snijden.

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 659kcal, vet 41.3g, koolhydraten 48.9g, eiwit 20.1g



1. Dressing kloppen

Pers de **citroen** uit. Meng **1-2el citroensap** met 1el olijfolie, ca. **1/3e van de mosterd**, de **Trapper's kruidenmix** en een flinke snuf zout en peper.



2. Slaw maken

Snijd de **rode kool** in vieren en dan in zo dun mogelijke reepjes, verwijder de stronk (**zie tip, links**). Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Hussel de **rode kool** en **bleekselderij** om met de **dressing** en zet de **salade** opzij.



3. Burgers op smaak brengen

Wrijf de **vegan burgers** rondom in met de **rest van de mosterd**.



4. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op laag-middelhoog vuur met 1-2tl olie. Bak de **burgers** ca. 8min per kant. Snijd de **tomaat** in plakjes.



5. Ranchdressing maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **verse kruiden** en de **knoflook** met de **mayonaise** en de **rest van het citroensap**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Burgers beleggen

Snijd de **broodjes** open en rooster ze op de laagste stand in de broodrooster. Beleg de **broodjes** met de **tomaat**, **burgers** en **ranchdressing** en serveer met de **rodekoolsalade**.