



Feta-bietenburger met truffelmayo

en geroosterde wortelfriet



30-40min



2 personen

De burger blijft een onuitputtelijke bron van inspiratie, ook op vegetarisch vlak. Dit exemplaar, van rode bieten en zoutige feta was een succesnummer zodra het de testkeuken uitkwam. En om het geheel nog smakelijker te maken, serveer je er een hele fijne truffelmayonaise bij. En ovenwortels voor wat extra vitamines.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 1 rode biet
- 1x feta ⁷
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 wortels
- 1 flesje truffelolie
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- olijfolie
- peper en zout
- ei ³

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

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

Kooktip

Houd je niet van rauwe ui? Giet er dan wat kokend water over, of bak ze even mee met de burgers.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 997kcal, vet 51.7g, koolhydraten 98.3g, eiwit 28.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd de **andere helft** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **basilicumblaadjes en -steeltjes** apart van elkaar fijn. Schil en rasp de **rode bieten** grof, draag evt. keukenhandschoenen.



4. Truffelmayo maken

Doe de **basilicumsteeltjes** in een hoge (maat)beker met 2-3el mayonaise, de **truffelolie** en 1el water. Pureer glad en breng de **dip** evt. verder op smaak met zout. Leg de **burgerbroodjes** op een 2e bakplaat met bakpapier en bak ze in 4-6min af in de oven.



2. Burgers maken

Verkruimel de **feta** en meng het met de **bieten, gehakte ui, knoflook, basilicumblaadjes, 60g havermout, 1-2tl Italiaanse kruiden**, 1 eigeel, 1/2tl zout en een snuf peper. Kneed goed en voeg evt. wat bloem toe als het **mengsel** te nat is.



5. Burgers bakken

Kneed **2 burgers** van het **bietenmengsel**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in 4-5min per kant bruin en gaar. Druk ze bij het omkeren een beetje aan en zet het vuur lager als ze te snel donker worden.



3. Wortels roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in staafjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **rest van de Italiaanse kruiden** en een flinke snuf zout. Bak in 15-20min lichtbruin en gaar in de oven.



6. Burgers bouwen

Snijd de **tomaat** in plakjes. Snijd de **broodjes** open en besmeer ze met wat **truffeldip**. Beleg met de **burgers, tomaat** en **uireepjes (zie tip, links)**. Serveer de **burgers** met de **wortelfriet** en de **rest van de truffeldip**.