



Loaded fries met vegan burgers

met tomatensalsa en ranchdressing



ca. 30min



2 personen

Loaded fries zijn behoorlijk populair aan het worden. Niet gek, want wie houdt er nu niet van friet met allerlei lekkers erbovenop? Deze veganistische variant is ons inziens vooral succesvol dankzij de heerlijke ranchdressing en de knapperig gebakken stukjes vegan burger. Het gerecht is ook nog eens doodeenvoudig: je gooit alles in de oven en terwijl je wacht, draai je de ranchdressing en een frisse tomatensalsa in elkaar.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 2 vegan hamburgers ⁶
- 30g verse kruidenmix: bieslook, dille en platte peterselie
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 800kcal, vet 51.9g, koolhydraten 62.9g, eiwit 18.4g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes.



2. Aardappelpartjes bakken

Leg de **aardappelpartjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el plantaardige olie, **1/2tl paprikapoeder**, **1/2tl zout** en een snuf peper. Bak de **aardappels** ca. 10min in de oven.



3. Ingrediënten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel de **knoflook**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Paprika meebakken

Verkruimel de **burgers** in 1-2cm grote stukjes. Meng ze met de **paprika, ui**, 1el olie, **1/2tl paprikapoeder** en een snuf zout en peper. Verdeel de **burger-groentemix** na ca. 10min over de **aardappelpartjes**. Bak nog 15-20min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin zijn en knapperige randjes hebben.



5. Dressing maken

Hak de **peterselie** en de **helft van de dille** grof. Snijd de **bieslook** in ringetjes. Doe de **gehakte kruiden** met de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, de **mayonaise**, 1el olie, **1el citroensap**, 2-3el water en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad en voeg evt. extra water toe. Proef of je meer peper en zout wil toevoegen.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en hussel ze om met **1el citroensap** en een snuf zout, peper en **paprikapoeder**. Schep de **aardappelpartjes** en de **vega-groentemix** op en top met de **salsa** en **dressing** naar wens. Scheur de **rest van de dille** er losjes over.