



Veggieburgers met ahornsiroopglaze

met geroosterde aardappels en frisse salade



ca. 35min



2 personen

Vandaag tillen we de vegetarische burger naar een hoger niveau: de vegan burgers worden gebakken in een hartig ahornsiroopglazuur en belanden op een burgerbroodje met ingemaakte komkommer, srirachasaus en knapperige salade met frisse appel en selderij. Deze salade, bestrooid met pinda's, serveer je ook als bijgerecht naast de knapperig gebakken aardappelen. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 appel
- 1 komkommer
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 zakje sriracha
- 1 kuipje ahornsiroop
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 2 vegan hamburgers ⁶
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- honing
- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Kooktip

Koken voor kinderen? Serveer de sriracha en mayonaise dan apart.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1016kcal, vet 52.5g, koolhydraten 106.2g, eiwit 28.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Bak de **aardappels** in het midden van de oven in 20-25min goudbruin. Schep halverwege om.



4. Glazuur en dip maken

Meng de **sriracha** met 2el mayonaise (**zie kooktip, links**). Meng de **ahornsiroop** met de **sojasaus** en 1-2el (wittewijn)azijn. Bak de **burgerbroodjes** in 2-3min af op een rooster in de oven.



2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el (wittewijn)azijn, 1/2tl mosterd, 1/2tl honing en een flinke snuf zout. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Snijd de **helft van de komkommer** ook in blokjes. Snijd de **selderij** in dunne plakjes. Meng de **appel-** en **komkommerblokjes** met de **selderij** en de **dressing**.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** 1-2min aan beide kanten, tot ze goudbruin zijn. Voeg het **ahornmengsel** toe, laat 1-2min sudderen en draai de **burgers** om zodat ze volledig met een kleverig laagje bedekt zijn.



3. Komkommer inmaken

Meng 2el (wittewijn)azijn, 1el suiker en 1/2tl zout, en roer tot de suiker en zout zijn opgelost. Snijd de **rest van de komkommer** met een dunschiller in linten. Draai na elke haal een kwartslag tot je bij de kern bent. Meng de **komkommerlinten** met het **azijnmengsel** en zet apart.



6. Burgers bouwen

Snijd de **broodjes** open, bestrijk met de **srirachamayo** en beleg met de **burgers**, de **komkommerlinten** en ca. **1el appel-komkommersalade**. Bestrooi de **rest van de salade** met de **pinda's** en serveer met de **burgers**, de **geroosterde aardappels** en evt. **overgebleven komkommerlinten**. Geef er de evt. **overgebleven dip** of meer mayonaise bij.