



Vegan burger bowl met srirachamayo

met zoete aardappel en rode koolsalade



ca. 35min



2 personen

Zoiets vrolijks komt niet elke dag voorbij: een goedgevulde bowl met frisse romanasla, rode kool, zoete aardappel en tomaten. Dan nog gebakken vegan burgerreepjes erbij en een pittige srirachamayo - deze bowl is niet alleen super kleurrijk, hij is ook nog eens waanzinnig lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1x babyromanasla
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zoete aardappel
- 200g rodekoolreepjes
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 2 tomaten
- 2 vegan hamburgers ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

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.

Kooktip

Als er kinderen mee-eten, serveer de srirachamayo dan gewoon apart.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 740kcal, vet 44.3g, koolhydraten 61.4g, eiwit 17.6g



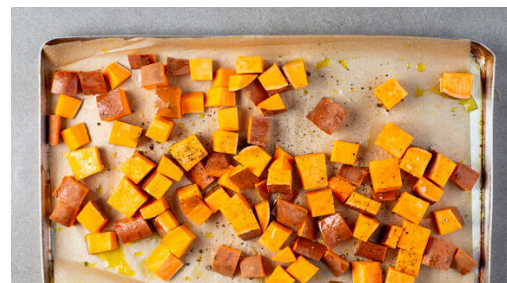
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **babyromanasla** in dunne reepjes, verwijder de stonk. Halveer, pel en snijd de **ui** ook in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers.



4. Salade afmaken

Meng de **knoflook** met 2el olijfolie, 2-3el (wittewijn)azijn, 1tl mosterd en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **rodekoolsalade** en breng op smaak met zout en peper. Meng de **sriracha** met de **mayonaise** en 1-2el water. Snijd de **tomaten** in blokjes.



2. Zoete aardappel bakken

Snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout en peper en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Zorg ervoor dat de **aardappelblokjes** genoeg ruimte hebben. Bak ze in 15-17min goudbruin en gaar in de oven.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in 2-3min aan elke kant goudbruin. Neem de **burgers** uit de pan en snijd in repen.



3. Salade mengen

Meng de **rodekoolreepjes** met een flinke snuf zout en kneed 2-3min stevig met je handen tot de **kool** zacht wordt. De **kool** geeft rood af dus je kunt het beste keukenhandschoenen dragen. Voeg dan de **romanasla** en de **ui** toe.



6. Afmaken en serveren

Schep de **rodekoolsalade** op in kommen of diepe borden en verdeel de **zoete aardappel**, de **burgerreepjes** en de **tomaten** erover. Besprenkel met de **srirachamayo**.