



Veggieburger met feta-basilicumsaus

met geroosterde aardappelwedges



20-30min



2 personen

Een sappige veggieburger is nooit verkeerd! Geserveerd op luchtige briochebroodjes met een hartige basilicum-fetasaus, verse paprika, geraspte wortel en rode ui. En krokant geroosterde aardappelwedges met een kruidige dip erbij - alles klopt gewoon, yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 teen knoflook
- 100g feta ⁷
- 10g verse basilicum
- 1 gele paprika
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 vegan hamburgers ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1025kcal, vet 59.2g, koolhydraten 90.5g, eiwit 31.3g



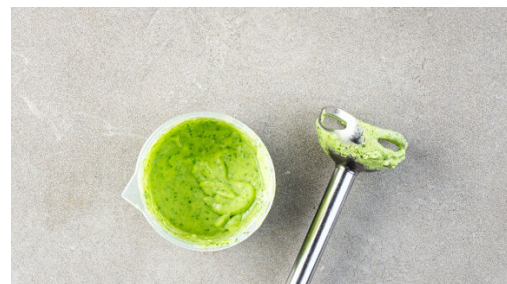
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Hussel ze om met 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak in 20-25min goudbruin in de oven. Draai de bakplaat halverwege de baktijd 180° om.



4. Paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprikareepjes** met een snuf zout en peper in 3-5min goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij.



2. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** grof en doe met de **feta**, de **basilicum incl. steeltjes**, 1el wittewijnazijn, 1-2el water en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **saus**. Proef en breng op smaak met meer azijn, zout en peper.



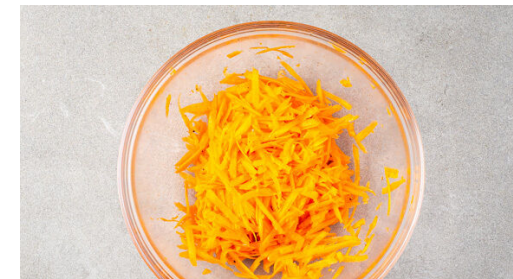
5. Burgers bakken

Snijd de **broodjes** open en bak in 2-3min af in de oven. Verhit dezelfde koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **burgers** 2-3min aan elke kant krokant.



3. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Schrob of schil de **wortel** evt. en rasp 'em grof. Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Meng de **helft van de aardappelkruiden** met 2el mayonaise en een snuf zout en peper.



6. Topping afmaken

Meng de **geraspte wortel** met 1el wittewijnazijn, 1/2tl honing of suiker en een snuf zout en peper. Bestrijk de **broodhelften** elk met **1el feta-basilicumsaus**. Beleg de **broodjes** naar wens met de **ui**, de **paprika**, de **burgers** en de **wortel**. Serveer met de **aardappelwedges** en de **dip**.