



Special: vegan kipkatsu-burgers

met misosaus en wortelfrietjes



ca. 35min



2 personen

Wij zijn dol op de vleesvervangers van De Vegetarische Slager en deze veganistische kipburgers zijn geen uitzondering. We toverden ze om tot smakelijke kipkatsu-burgers met hartige misosaus. Je topt je burgers verder met dingesneden rode ui, ingelegde komkommerlinten en onze vegan mayo. Erbij heerlijke wortelfrietjes uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 minikomkommer
- 1 teen knoflook
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 2 vegan kipburgers ^{1,6}
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes ¹
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 637kcal, vet 32.3g, koolhydraten 65.8g, eiwit 15.8g



1. Wortelfriet roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels**, snijd ze doormidden en dan in de lengte in staafjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olie, **1el ahornsiroop** en een flinke snuf zout en peper. Rooster 16-18min in de oven.



4. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie. Bak de **kipburgers** in ca. 3min per kant goudbruin en gaar. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



2. Komkommer schaven

Schaaf lange linten van de **komkommers** met een dunschiller of kaasschaaf. Doe ze in een zeef en hussel ze voorzichtig om met 1el zout. Zet opzij. Meng 2el (rijstwijn)azijn en 2el suiker in een grote kom. Roer tot de suiker is opgelost.



5. Komkommer inleggen

Haal de **wortelfrietjes** uit de oven als de baktijd erop zit en verlaag de temperatuur naar 200°C (180°C hetelucht). Knijp voorzichtig het vocht uit de **komkommerlinten** en dep ze droog met een schone theedoek. Hussel ze daarna om met het azijnmengsel.



3. Misosaus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng met de **misopasta**, **1el ahornsiroop** en 1el (rijstwijn)azijn.



6. Burgers bouwen

Bak de **burgerbroodjes** 1-2min op een rooster in de oven. Snijd ze open en bestrijk ze met de **vegan mayonaise**. Beleg met de **burgers** en bestrijk ze met de **misosaus**. Top met de **uienreepjes** en de **komkommerlinten** en serveer de **burgers** met de **wortelfrietjes**.