



Sticky veggieburgers

met geroosterde aardappels en frisse salade



ca. 35min



2 personen

Vandaag hebben we burgers van het hoogste niveau: de vegan burgers worden gebakken in een pittig-zoete ahornsiroopglazuur en belanden op een burgerbroodje met ingemaakte komkommer, srirachadip en knapperige salade met frisse appel en selderij. Deze salade, bestrooid met pinda's, serveer je ook als extra 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 kuipje ahornsiroop
- 20ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sriracha
- 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
- suiker
- olijfolie
- azijn

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.

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 1050kcal, vet 54.1g, koolhydraten 111.4g, eiwit 28.1g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel de **aardappels** 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 **ahornsiroop**, de **sojasaus** en 1-2el (wittewijn)azijn. Meng in een andere kom de **sriracha** met 2el mayonaise. **Tip:** als er kinderen mee-eten, gebruik dan minder **sriracha** of serveer de saus apart. 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. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Snijd de **helft van de komkommer** ook in blokjes. Snijd de **selderij** in dunne plakjes. Meng de **appel-** en **komkommerblokjes** goed 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 de **ahornsiroopglazuur** toe, laat 1-2min sudderen en draai de **burgers** om zodat ze volledig met het **glazuur** bedekt zijn.



3. Komkommer inmaken

Snijd de **rest van de komkommer** met een dunschiller in brede repen. Meng 2el (wittewijn)azijn, 1el suiker en 1/2tl zout, en roer tot de suiker en zout zijn opgelost. Meng de **komkommerrepen** met het **inmaakmengsel** en zet apart.



6. Burgers bouwen

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