

DINNERLY



Portobello-burger gevuld met kaas met paprika, ui en aardappelwedges



20-30min



2 personen

Als je van burgers én vegetarisch eten houdt, zal je steil achteroverslaan van deze hamburgers met portobello's. Je vult deze grote paddenstoelen met geraspte kaas, die dan heerlijk smelt in de oven. Beleg de broodjes met ui, rode paprika en deze heerlijke, kazige portobello, serveer met geroosterde aardappels en ga je te buiten aan een vegetarische, culinaire traktatie!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 2 portobello's
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 100g geraspte oude kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise ³
- 2el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met kleine ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

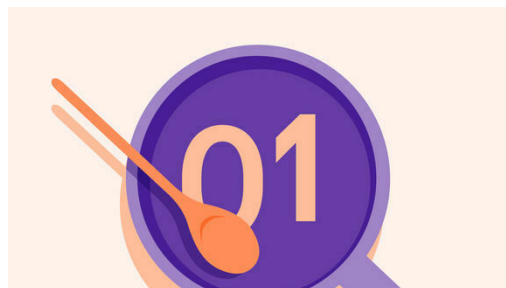
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

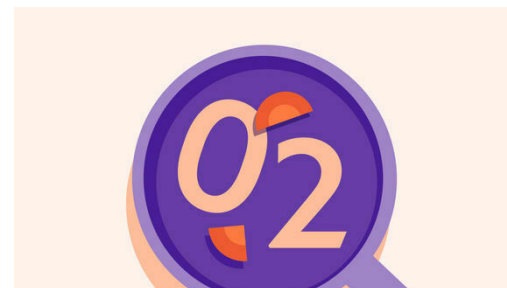
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 960kcal, vet 58.5g, koolhydraten 80.7g, eiwit 29.1g



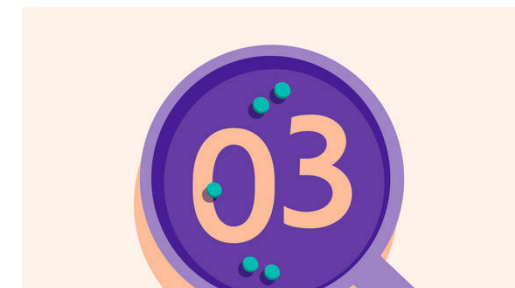
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Hussel ze in een kom met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **partjes** over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn.



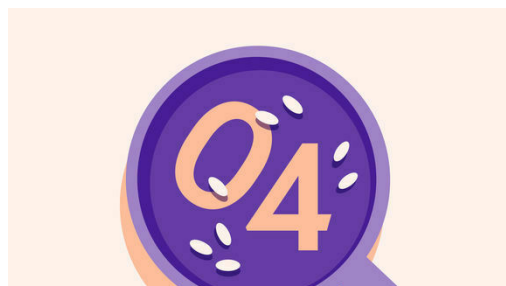
2. Portobello's roosteren

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Verwijder de steeltjes uit de **portobello's**. Meng ze voorzichtig met de knoflook, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Leg ze in een kleine ovenschaal met de steelaanzet naar onderen. Zet de schaal bij de **aardappels** in de oven en rooster ca. 20min. Draai ze halverwege om en druppel met een lepeltje wat van het uitgelopen sap erover.



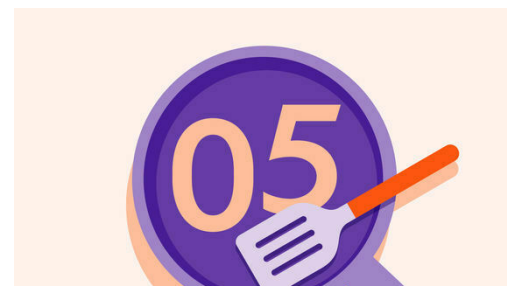
3. Paprika opbakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Roerbak de **paprika** 4-6min. (Zie ook **stap 6**.) De **paprika** moet flink zachter worden en mag prima wat bruiner worden. Breng op smaak met peper en zout.



4. Portobello's vullen

Pel de **ui** en snij in dunne ringen. Snij de **broodjes** open, leg ze op een ovenrek en bak 2-3min tot ze een beetje knapperig zijn. Haal de ovenschaal uit de oven, vul de **portobello's** met de **geraspte kaas** en bak nog eens 1-2min, tot de kaas gesmolten is.



5. Burgers bouwen & serveren

Maak een **dip** van 3el mayonaise, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Bestrijk de **broodjes** naar smaak met de **dip** en beleg ze met de **ui**, **paprika** en een **paddenstoel**. Serveer de **portobello-cheeseburgers** met de **aardappels** en evt. overgebleven **dip**.



6. Rauw op je dak

Eet je je **ui** liever niet rauw? Haal dan de uienringen met je vingers uit elkaar en bak ze 2-3min mee met de paprika. Zo ontstaat er een heerlijk mengsel dat prachtig onder de portobello's past.