



Broccoli-kaasburgers met kruidenyoghurt

met ovenaardappels en koolrabi-appelsalade



20-30min



2 personen

Als er iemand ooit nog zegt dat vegetarische burgers niet lekker zijn, zal deze knapperige cheesy burger hem of haar zeker het tegendeel bewijzen. We serveren onze burger vandaag in een krokant ciabattabroodje met een romige kruidenyoghurt en knapperige koolrabi-appelsalade. Geserveerd met goudbruine aardappelwedges - beter dan dit wordt het echt niet.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 koolrabi
- 1 appel
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje paprikapoeder
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 4 broccoli-kaasburgers ^{1,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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 841kcal, vet 33.4g, koolhydraten 98.2g, eiwit 21.3g



1. Aardappels bakken

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 om met 1 el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak de **aardappels** in 22-25min goudbruin en gaar in de oven. Draai de bakplaat 180° halverwege de baktijd.



4. Dip maken

Snijd de **bieslook** in ringetjes en meng met de **yoghurt** en de **helft van de paprikapoeder**. Breng op smaak met zout en peper en evt. meer **paprikapoeder**.



2. Koolrabi en appel raspen

Schil de **koolrabi**, rasp grof en leg het in een zeef. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en rasp ook grof.



3. Salade maken

Meng de **koolrabi** en de **appel** met 1 el mayonaise, 1 el lichte azijn en een snuf zout, peper en suiker. Proef en voeg evt. meer zout en peper toe.



5. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en bak ze in 3-4min af in de oven.



6. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **burgers** in 2-3min aan elke kant goudbruin. Bestrijk de **broodjes** met de **dip** en beleg ze met de **burgers** en wat **salade**. Serveer de **burgers** met de **rest van de salade**, de **aardappels** en de **rest van de dip**.