



Vegan kipburger met srirachamayo

en geroosterde aardappels



30-40min



2 personen

Wat fijn dat je dankzij onze partner De Vegetarische Slager als veganist een heerlijk sappige kipburger niet meer hoeft te missen. Vandaag dus op het menu: een vegan kipburger op een luchtig wortelbroodje. En erbij een romige, pittige srirachamayo en krokante basilicum aardappeltjes. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 10g verse basilicum
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje sriracha
- 2 vegan kipburgers ^{1,6}
- 2 wortelbroodjes ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 44.1g, koolhydraten 76.8g, eiwit 20.4g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes.



2. Aardappels bakken

Hussel de **aardappelschijfjes** om met 2el olijfolie en 1/2tl zout en peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 25-30min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin en gaar zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schaaf de **komkommer** met een dunschiller rondom in lange, dunne linten. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Pel de **knoflook** en rasp fijn of druk het door een knoflookpers. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn.



4. Dip maken

Meng de **komkommerlinten** met **2el citroensap** en een snuf zout en peper. Meng de **mayonaise** met de **sriracha**, de **knoflook** en **1el citroensap**.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kipburgers** 3-4min per zijde goudbruin. Snijd de **broodjes** open en bak in 3-4min knapperig in de oven.



6. Afmaken en serveren

Hussel de **aardappelschijfjes** om met **1tl citroenrasp** en de **basilicum**. Breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de **broodjes** met wat **sriracha-mayo** en beleg met de **kipburger**, de **komkommer** en de **tomaat**. Serveer met de **aardappels** en geef de **rest van de sriracha-mayo** erbij.