

DINNERLY



Plantaardige visstick-burger met dillesaus en geroosterde zoete aardappel



30-40min



2 personen

Bij het woord "hamburger" denken we allang niet meer alleen aan rundvleesburgers – er zijn kipburgers, pulled pork-burgers en natuurlijk visburgers. In dit recept gaan we nog een innovatief stapje verder en presenteren we een visburger met vegan vissticks. Die combineren we met al die smaken die goed bij vis passen: verse dille, ingelegde komkommer en lekkere frietjes van zoete aardappel. Dat wordt lekker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote zoete aardappel
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 10g verse dille
- 1x vegan vissticks ^{1,6}
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn
- evt. tomatenketchup

KOOKGEREI

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

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 907kcal, vet 49.3g, koolhydraten 94.4g, eiwit 19.9g



1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel mét schil** in partjes van ca. 1cm breed. Hussel de **partjes** om met 1el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper. Verdeel ze goed over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 20-25min in de oven tot ze goudbruin zijn. Keer ze halverwege de baktijd om.



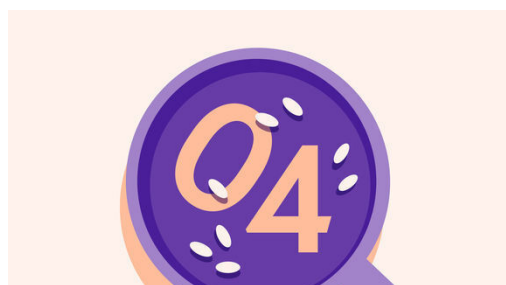
2. Komkommer inleggen

Snij de **komkommer** in dunne plakjes en leg deze in een zeef of vergiet. Meng er ½tl zout doorheen en laat ca. 10min staan. Pel de **ui** en snij in dunne halve ringen. Druk de **komkommer** na 10min voorzichtig uit (gebruik bijv. de bolle kant van een soeplepel). Meng de **komkommer** in een kom met de **ui**, 1el (wittewijn)azijn en een flinke snuf suiker. Zet opzij tot het serveren.



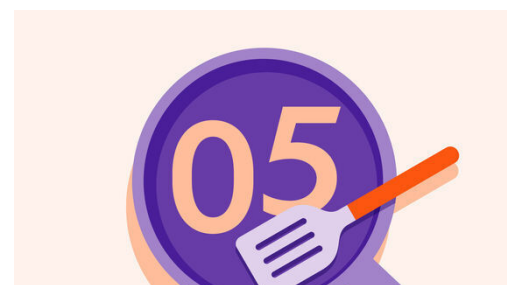
3. Burgersaus maken

Snij de **dille met de zachtere steeltjes** heel fijn. Klop een gladde **sous** van de **helft van de dille**, 3el mayonaise, 2tl (wittewijn)azijn en een snuf peper en zout. Schep de **rest van de dille** door de **komkommer**.



4. Vissticks bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **vissticks** 4-6min op beide kanten tot ze goudbruin en gaar zijn.



5. Broodjes bakken

Snij de **broodjes** open en leg ze met snijkant naar boven in de oven. Bak ze 2-3min in de oven (zie ook de tip in **step 6**). Haal ze uit de oven en bestrijk naar smaak met de **sous**. Beleg de **broodjes** met de **komkommer** en **ui** en de **vissticks**. Serveer ze met de **zoete aardappelfriet** en evt. ketchup.



6. Knapperig & goudbruin

Iedereen houdt van mooi bruine broodjes. Een goede tip hiervoor is om de buitenkant te besprenkelen met een beetje water en eventueel de snijvlakken te besmeren met wat boter.