



V2: Vegetarische "kipburger" met guacamole

en zoete aardappelfriet



20-30min



2 personen

Een goede burger valt of staat bij het broodje. Dat moet stevig zijn, maar niet zo stevig dat je burger er na de eerste hap tussenuit floept. Knapperig, maar zonder je gehemelte open te raspen en tot slot moet je burger niet te hoog worden; je wil immers kunnen eten zonder je kaken te ontwrichten. Briochebrood is bij ons favoriet: het smelt tijdens het eten een beetje weg, wat misschien vreemd klinkt, maar wel heel fijn eet.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 chilipeper
- 2 tomaten
- 50ml zoete chilisaus
- 10g verse koriander
- 2 zoete aardappels
- 2 vegan kipsnitzels ¹
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Voeg de chilipeper enkel aan je eigen salsa toe, als er kinderen mee eten.

Allergenen

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

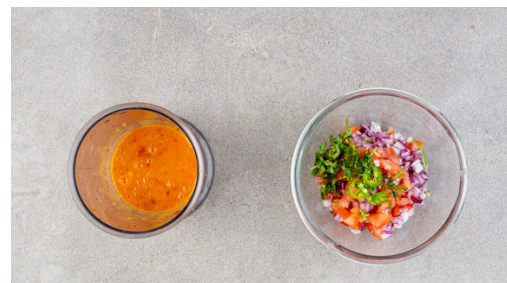
Voedingswaarde per portie

calorieën 924kcal, vet 43.1g, koolhydraten 108.9g, eiwit 23.9g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en snijd de **ui** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in flinterdunne reepjes.



2. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in vieren, schep het **vrucht vlees** eruit en doe het in een hoge (maat)beker. Voeg de **helft van de chilisaus** en 1el olijfolie toe en pureer glad. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en meng ze met de **helft van de ui**, **2/3 van de koriander** en de **tomatenpuree**. Breng op smaak met zout en **chilipeper naar wens**.



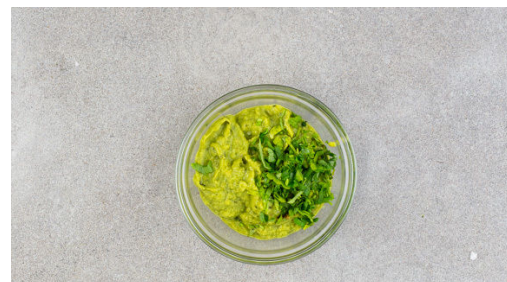
3. Friet bakken

Schil de **zoete aardappel** en snijd in staafjes. Verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Bak de **zoete aardappelfriet** in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



4. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **vegetarische schnitzels** 3-4min per kant tot ze warm en knapperig zijn. Snijd de **broodjes** open en rooster ze 2-3min mee in de oven.



5. Guacamole verfijnen

Meng de **guacamole** met de **rest van de koriander** en bestrijk de **broodhelften** ermee.



6. Burgers afmaken

Beleg de **broodjes** met de **schnitzels** en wat **salsa** en serveer ze met de **zoete aardappelfriet** en de **rest van de salsa**.