



Special V3: Vegetarische cheeseburger

met gekaramelliseerde ui en pimentónfriet



30-40min



2 personen

Hamburgers met friet 2.0! Vandaag maak je heerlijke vegetarische champignon-kaasburgers. Een klein, maar wezenlijk verschil in de eetbeleving. Je topt de burger met smoky BBQ-mayo en gekaramelliseerde uien en serveert 'm - uiteraard - met frieten uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 champignon-kaasburgers ^{3,7}
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 20ml BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel

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

Kooktip

Wil je extra knapperige frietjes? Zet dan na de baktijd de ovendeur op een kier en laat de frieten nog 5-10min in de oven staan.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 967kcal, vet 48.9g, koolhydraten 100.8g, eiwit 30.4g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in vingerdikke staafjes (je hoeft ze niet te schillen). Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, **1tl gerookt paprikapoeder** en ½tl zout. Bak de **friet** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven (**zie tip, links**).



4. Ui smoren

Smelt 1el suiker in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Roer niet, maar draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Voeg de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en smoor de **ui** in 2-3min zacht en bruin.



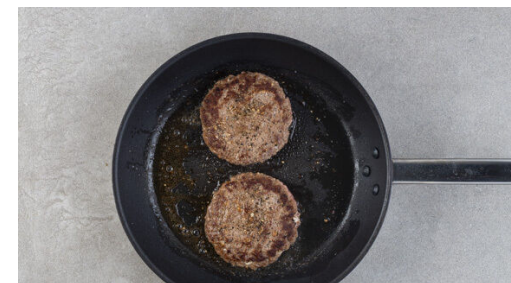
2. Toppings voorbereiden

Snijd **1 krop babyromana** in **dunne reepjes** (**je hebt de __andere krop** niet nodig voor dit recept). Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Burger beleggen

Meng de **BBQ-saus** met 2el mayonaise. Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **BBQ-mayo**. Beleg de **broodjes** met de **sla**, **tomaat**, **cheeseburger** en tot slot de **ui**.



3. Burgers bakken

Bak de **broodjes** in 3-5min in de oven af. Verhit ondertussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **champignon-kaasburgers** ca. 2min per kant. Verdeel de **geraspte cheddar** over de **burgers** en bak nog 2-3min met een deksel op de pan tot de **cheddar** gesmolten is.



6. Afmaken en opdienen

Serveer de **burgers** met de **friet**.