

DINNERLY



Plant+ Luxe cajun-burger met vegan stoofvlees

en knolselderijsalade en zoete aardappelfriet



30-40min



2 personen

Burgers kan je prima vegetarisch maken en vandaag presenteren we een versie die ook niet-vegetariërs zeer goed zal bevallen. Het vegan stoofvlees met cajun-saus smaakt namelijk zo ontzettend lekker, dat elke scepticus zo om zal zijn. De fijne salade van knolselderij past perfect bij dit broodje en de zoete aardappelfrietjes maken het helemaal af. Hmmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote zoete aardappel
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 stuk knolselderij ⁹
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 1x vegan stoofvlees ^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl grove mosterd ¹⁰
- 2el vegan mayonaise
- 1el tomatenketchup
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 834kcal, vet 36.9g, koolhydraten 86.3g, eiwit 32.0g



1. Zoet aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel incl. schil** in partjes van 1,5cm breed.



2. Zoet aardappel bakken

Meng de **zoete aardappelpartjes** met 1el plantaardige olie, 1el bloem, de **helft van de kruidenmix** en wat peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak in 20-25min goudbruin in de oven (zie ook **stap 6**).



3. Knolselderij bereiden

Klop een **dressing** van 2el vegan mayonaise, 2el azijn, 2tl grove mosterd en een flinke snuf peper en zout. Snij de **knolselderij** in vieren, schil deze kwarten en rasp grof (zie ook **stap 6**). Meng de **knolselderij** met de **dressing**.



4. Stoofvlees bereiden

Leg de **broodjes** boven op de **zoete aardappel** in de oven en bak ca. 3min. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl plantaardige olie en bak het **vegan stoofvlees** ca. 2min. Verlaag het vuur, voeg de **sous**, 1el ketchup en de **rest van de kruidenmix** toe, roer goed door en verwarm ca. 1min.



5. Afmaken en serveren

Snij de **broodjes** open, beleg naar wens met het **vegan stoofvlees** en wat **selderijssalade**. Serveer met de **zoete aardappelfriet** en de **rest van de selderijssalade**.



6. Knapperig gemak

Wat heeft zoete aardappel met polenta te maken? Meer dan je denkt! Als je 1el maïsmeel over de zoete aardappel strooit, worden de frietjes nog knapperiger!

En ben jij liever lui dan moe? Als je een keukenmachine in huis hebt met het juiste hulpstuk kan je de knolselderij gemakkelijk met de machine raspen.