



Vegan burger bowl met srirachadip

met zoete aardappel en rode koolsalade



ca. 35min



2 personen

Zoiets vrolijks komt niet elke dag voorbij: een goedgevulde bowl met frisse romanasla, rode kool, zoete aardappel en tomaten. Dan nog gebakken vegan burgerreepjes erbij en een pittige srirachadip – deze bowl is niet alleen super kleurrijk, hij is ook nog eens waanzinnig lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 kroppen babyromanasla
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 grote zoete aardappel
- 1 stuk rode kool
- 1 zakje sriracha
- 2 tomaten
- 2 vegan rundvleesburgers⁶

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Als er kinderen mee-eten, serveer de srirachadip dan gewoon apart.

Allergenen

soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

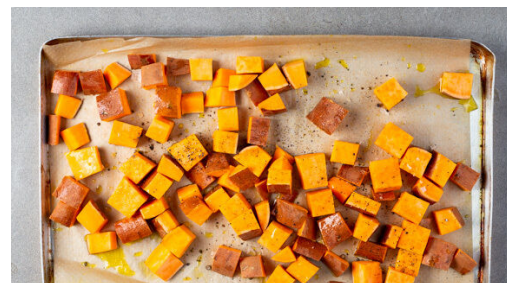
Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 44.3g, koolhydraten 57.4g, eiwit 25.1g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **babyromanasla** in dunne reepjes, verwijder de stonk. Halveer, pel en snijd de **ui** ook in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd of pers fijn.



2. Zoete aardappel bakken

Snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie en ½tl peper en zout. Zorg ervoor dat de **aardappelblokjes** genoeg ruimte hebben. Bak ze in 15-17min goudbruin en gaar in de oven.



3. Salade mengen

Snijd de **rode kool** in dunne reepjes. Meng de **rodekoolreepjes** met een flinke snuf zout en kneed 2-3min stevig met je handen tot de **kool** zacht wordt. De **kool** geeft rood af dus je kunt het beste keukenhandschoenen dragen. Voeg dan de **romanasla** en de **ui** toe.



4. Salade afmaken

Meng de **knoflook** met 2el olijfolie, 2el lichte azijn, 1tl mosterd en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **rodekoolsalade** met de **dressing** en breng op smaak met peper en zout. Meng de **sriracha** met 2el vegan mayonaise en 1-2el water. Snijd de **tomaten** in blokjes.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in 2-3min aan elke kant goudbruin. Neem de **burgers** uit de pan en snijd in repen.



6. Afmaken en serveren

Schep de **rodekoolsalade** op in kommen of diepe borden en verdeel de **zoete aardappel**, de **burgerreepjes** en de **tomaten** erover. Bedruppel met de **srirachadip** en serveer.