



Vegetarische kimchi-cheeseburger

met tomaten en peer-romanasalade



binnen 20min



2 personen

Heb je zin in een cheeseburger, maar te weinig tijd om 'm te bereiden? Dan zijn wij weer eens jouw redder in nood! Vandaag begin je met het bakken van de cheddar op de broodjes in de oven. Vervolgens beleg je de broodjes met vegan rundvleesburgers, tomaten en pittige kimchi. Erbij nog een knapperige salade van peer en babyromanasla. Lekker snel, lekker genieten!

Wat je van ons krijgt

- 2 vegan rundvleesburgers ⁵
- 1 onbehandelde limoen
- 1 potje kimchi
- 1 zakje sesamolie ⁴
- 2 burgerbroodjes ²
- 75g geraspte cheddar ³
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 peer
- 1 tomaat
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ³
- 2 el mayonaise ¹
- 1 tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4), soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 887kcal, vet 57.1g, koolhydraten 54.7g, eiwit 35.7g



1. Burgers bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el plantaardige olie en bak de **burgers** in 3-4 min per kant goudbruin.



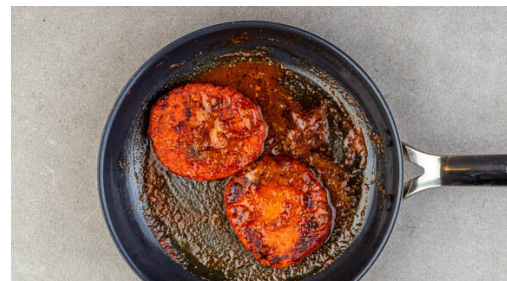
4. Salade maken

Snijd de **babyromanasla** in repen van ca. 3cm. Halveer de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd 'm in de lengte in dunne plakjes. Meng de **babyromanasla** en de **peer** met de **dressing**. Snijd de **tomaat** in dunne plakken.



2. Dressing voorbereiden

Pers de **limoen** uit. Laat de **kimchi** uitlekken in een zeef. Klop een **dressing** van **1 el limoensap**, de **sesamolie**, 1 el lichte azijn en 1 tl honing. Breng op smaak met peper en zout.



5. Burgers afmaken

Voeg de **kruidenmix** en 1 el boter toe aan de **burgers** in de koekenpan en wentel de **burgers** daarin om. Laat ca. 1 min trekken en neem dan de pan van het vuur.



3. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi ze met de **kaas** en bak ze 5-7 min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



6. Srirachamayo maken

Meng de **sriracha** met 2 el mayonaise en 1 tl water en breng naar wens op smaak met zout. Bestrijk de **onderste broodjeshelften** met de **srirachamayo** en beleg ze met de **burgers**, de **tomaten** en de **kimchi** en top met de **bovenste broodjeshelften**. Serveer de **kimchi-cheeseburgers** met de **peer-romanasalade**.