



Briocheburger à la Caprese

met champignonpatty en salade



ca. 20min



2 personen

Mmm... een klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum mét de lekkerste veggieburger van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden geproduceerd zonder kleur-, geur- of smaakstoffen. Pure smaken dus - en dat proef je! Serveer jouw capreseburger met courgettelinten in basilicumolie voor instant (eet)geluk.

Wat je van ons krijgt

- 1 bol mozzarella ⁷
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 2 champignon-kaasburgers ^{3,7}
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 50.3g, koolhydraten 48.2g, eiwit 29.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes. Leg **4 plakjes** opzij. Snijd de **rest van de plakjes** in blokjes. Snijd **4 plakjes van een tomaat**, leg ze ook apart en snijd de **rest van de tomaten** in blokjes. Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **courgette**. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



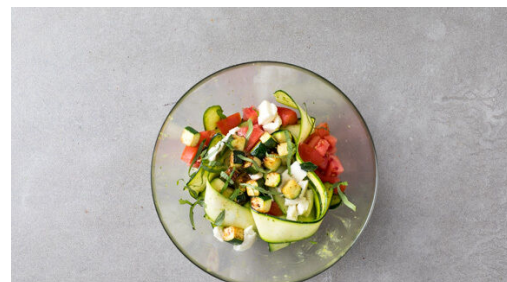
4. Mozzarella smelten

Beleg elke **burger** met **2 plakjes mozzarella** en kruid met een snuf peper en zout. Voeg de **courgetteblokjes** toe aan de pan, leg een deksel op de pan en bak 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is en de **courgette** goudbruin is. Snijd de **broodjes** open en bak ze 3-5min in de oven.



2. Basilicumolie maken

Pel de **knoflook** en halveer. Pluk ca. **3 basilicumblaadjes**, hak ze fijn en leg opzij. Doe de **rest van de basilicum mét steeltjes**, 2el olijfolie, 1-2el water en de **helft van de knoflook** (of meer naar smaak) in een hoge (maat)beker en pureer glad. Proef en breng de **basilicumolie** op smaak met peper, zout en evt. een snuf suiker.



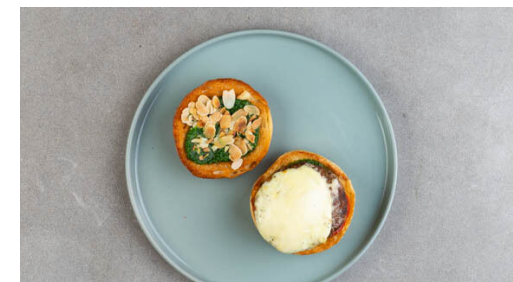
5. Salade maken

Meng de **courgettelinten** met de **gehakte basilicumblaadjes**, **tomaten-**, **courgette-**, en **mozzarellablokjes**, 2el basilicumolie en 1el azijn. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



3. Champignonburgers bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **helft van het amandelschaafsel** (of meer naar wens) in 1-2min goudbruin. **Let op**, het **amandelschaafsel** kan snel verbranden. Neem uit de pan en laat afkoelen. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **champignonburgers** ca. 2min per kant.



6. Burgers bouwen

Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de basilicumolie** en beleg ze met de **champignonburgers**, **plakjes tomaat** en wat **geroosterd amandelschaafsel**. Bestrooi de **salade** met de **rest van het amandelschaafsel** en serveer met de **burgers**.