



Bonenschnitzel-burger met kaasroom

en chique ovengroente



30-40min



2 personen

Vandaag presenteren we iets heel bijzonders. Een prachtige vegetarische schnitzel op een burgerbroodje met een zelfgemaakte kaasroom is natuurlijk al harstikke fijn. Maar daarbij ook nog rode biet en zoete aardappel uit de oven, op smaak gebracht met heerlijke pokébowl-kruiden (met sesam, gember, paddenstoel en andere smaakmakers)... Ja, dat klinkt wel heel erg lekker...

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 2 rode bieten
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 teen knoflook
- 2 bonenschnitzels ^{1,2}
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 1 tomaat
- 50g rucola
- 1 zakje poké-kruidenmix ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- knoflookpers

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 40.0g, koolhydraten 75.9g, eiwit 27.0g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in blokjes van ca. 1cm. Schil de **bieten** en snijd ook in blokjes van ca. 1cm. **Tip: rode biet** kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



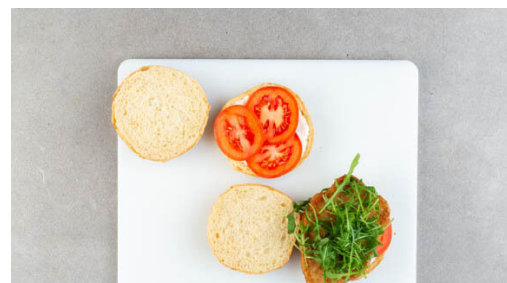
4. Schnitzels garen

Duw na 10min roosteren de **groente** op de bakplaat iets bij elkaar en leg de **schnitzels** ernaast. Bak ze de resterende 15-20min mee tot ze mooi bruin zijn.



2. Groente roosteren

Hussel de **aardappel** en **biet** om met 1el olijfolie en een ½tl peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 25-30min in de oven, tot de **aardappel** zacht en de **biet** beetgaar is.



5. Burger beleggen

Snijd de **broodjes** open en bak met de snijkant naar boven 2-3min in de oven. Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Bestrijk de **broodjes** met de **helft van de kaasroom** en beleg naar smaak met de **tomaat, schnitzels** en **rucola**.



3. Kaasroom maken

Rasp de **kaas** heel fijn. Pel en halveer de **knoflook** en pers **1 helft** (of meer naar smaak) door een knoflookpers of snijd heel fijn. Meng de **knoflook** met de **kaas**, 2el mayonaise, 1el water en 1tl azijn. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



6. Afmaken & serveren

Roer de **kruidenmix** door de **rest van de kaasroom** en schep dit mengsel door de **ovengroente**. Serveer de **burgers** met de **groente** en evt. **overgebleven rucola**.