



Champignon-kaasburgers met pittige BBQ-saus

met friet van wortel en knolselderij



ca. 35min



2 personen

Een heerlijke hamburger hoeft allang geen vlees meer te bevatten! Neem bijvoorbeeld de verrukkelijke champignon-kaasburgers die je vandaag maakt. Je bakt ze even in de pan, wentelt ze vervolgens door een pittige BBQ-saus met chilivlokken en belegt ze op zachte briochebroodjes. Handje sla en gekaramelliseerde ui erbij en klaar is Kees. En dan serveer je er ook nog eens groentefriet van wortel en knolselderij bij!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 stuk knolselderij ³
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 2 champignon-kaasburgers ^{1,2}
- 1 rode ui
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 20ml BBQ-saus ^{3,4}
- 2 briochebroodjes ^{1,5,2}
- 1 tomaat
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl mayonaise ¹
- 2tl boter ²
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Kooktip

Als je wilt, kun je de groentefrietjes serveren met een beetje ketchup en mayonaise.

Allergenen

Eieren (1), Melk (2), Selderij (3), Mosterd (4), Gluten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 793kcal, vet 53.0g, koolhydraten 60.3g, eiwit 17.4g



1. Groentefriet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **wortel** en **knolselderij** en snijd in vingerdikke staafjes. Hussel de **groentefriet** in een kom om met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf zout, en verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Bak ca. 15min in de oven, schep de **groentefriet** een keer om en bak nog 10min verder.



4. Saus maken

Voeg zodra de **ui** gekaramelliseerd is een **flinke snuf chilivlokken**, de **BBQ-saus** en 2tl boter toe aan de pan en roer goed door. Laat 2-3min zachtjes koken. Proef en voeg evt. **meer chilivlokken** en zout toe. **Let op:** de **chilivlokken** zijn erg heet. Voeg de **champignon-kaasburgers** toe aan de pan en wentel door de **sous**.



2. Vega-burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignon-kaasburgers** 4-8min tot ze gaar en goed gebruind zijn. Keer tijdens het bakken regelmatig om. Schep de **champignon-kaasburgers** uit de pan en zet afgedekt opzij voor later. De pan gebruik je zo weer.



5. Briochebroodjes roosteren

Snijd de **briochebroodjes** doormidden. Leg ze tegen het einde van de baktijd van de **groentefriet** op een ovenrek of bij de **groentefriet** op de bakplaat. Bak de **briochebroodjes** in 2-3min knapperig.



3. Ui karamelliseren

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Verhit de gebruikte koekenpan op middellaag vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe met een flinke snuf zout en bak ca. 10min tot de **ui** zacht en gebruind is. Schep regelmatig om tijdens het bakken. Voeg evt. een beetje water toe als de **ui** tijdens het bakken te donker wordt of uitdroogt.



6. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Bestrijk elke **onderste broodhelft** met 1tl mayonaise. Beleg met wat **mesclun**, **1-2 tomatenplakjes**, de **champignon-kaasburgers**, **ui** en top met de **bovenste broodhelften**. Meng de **rest van de mesclun** met 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Serveer de **vega-burgers** met de **groentefriet** en **salade**.