



Thaise vegan burger

met gebakken uitjes en zoete aardappelfriet



ca. 35min



2 personen

Vandaag serveren we een vegan burger vol met Thaise smaken! Heerlijke vegan rundvleesburgers worden gecombineerd met paprika, Thaise basilicum, zoete chilisaus en – als klap op de vuurpijl – krokante gebakken uitjes. Al die smaken komen op een luxe briochebroodje terecht. Als bijgerecht maak je ovenfriet van zoete aardappel – wat een feest!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 1 onbehandelde limoen
- 2 vegan rundvleesburgers²
- 50ml zoete chilisaus
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 2 burgerbroodjes¹
- 10g verse Thaise basilicum
- 1x gebakken uitjes¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 2tl plantaardige boter
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- citruspers

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

Allergenen

gluten (1), soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 951kcal, vet 51.5g, koolhydraten 89.5g, eiwit 26.6g



1. Zoete aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil evt. de **zoete aardappels** en snijd ze in **friet**en van ca. 1cm dik. Hussel ze om met 1½el plantaardige olie en een snuf peper en zout, en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier.



4. Groente kruiden

Zet na ca. 18min baktijd de plaat op onderzetters op het aanrecht, bestrooi de **groente** met ¾ van de **kruidenmix** en meng alles goed (**pas op**: heet!).



2. Groente roosteren

Halveer de **paprika** en verwijder de zaadlijsten. Leg de **helften** met de snijkant naar onderen naast de **friet**. Wrijf ze in met ½el plantaardige olie en bestrooi ze met wat peper en zout. Zet de **groente** in de voorverwarmde oven en rooster ca. 18min.



5. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze met de snijkant naar boven op een ovenrek. Schuif de **groente** in de onderste helft van de oven en schuif de **broodjes** erboven. Bak ca. 2min tot de **broodjes** knapperig zijn en de **friet** gaar is. Pluk de **helft van de basilicumblaadjes**. (De **rest van de Thaise basilicum** kun je voor een ander recept bewaren.) Snijd de **paprika** weer doormidden.



3. Vegan burgers bakken

Halveer de **limoen** en pers **1 helft** uit. Snijd de **andere helft** in partjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vegaburgers** in 3-5min rondom goudbruin en gaar. Voeg de **zoete chilisaus**, het **limoensap** en 2tl plantaardige boter toe en wentel de **burgers** hier goed doorheen.



6. Afmaken & serveren

Maak een **dip** van de **rest van de kruidenmix**, 2el vegan mayonaise en 1tl water. Bestrijk alle **broodhelften** met wat van deze **dip**. Beleg ze met de **burgers**, **paprika**, **basilicum** en **gebakken uitjes**. Serveer met de **friet**, de **rest van de dip** en de **limoenpartjes**.