



Vegetarische chili-cheeseburger

met paprika, BBQ-saus en zoete aardappelfriet



ca. 35min



2 personen

Ontdek de onweerstaanbare smaken van onze pittige vega-burgers met gesmolten cheddar! Malse vegan rundvleesburgers met barbecuesaus en scherpe chipotle worden gecombineerd met gebakken paprika en rode ui. Ze vinden elkaar op een luxe briochebroodje. Als bijgerecht serveer je zoete aardappelfrietjes uit de oven, extra op smaak gebracht met bijzondere kruiden.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 2 vegan rundvleesburgers⁶
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 briochebroodjes^{2,3,4}
- 75g geraspte cheddar⁴
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 20ml BBQ-saus^{1,5}

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl boter⁴
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

selderij (1), eieren (2), gluten (3), melk (4), mosterd (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1058kcal, vet 64.2g, koolhydraten 78.0g, eiwit 37.0g



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 olijfolie en een snuf peper en zout, en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier.



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 olijfolie en bestrooi ze met wat peper en zout. Zet de **groente** in de voorverwarmde oven en rooster ca. 18min.



4. Ui karamelliseren

Voeg de **ui** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout toe aan de pan en bak ca. 10min terwijl je regelmatig roert, tot de **ui** zacht en bruin is. Dreigt de **ui** aan te bakken? Voeg dan af en toe een eetlepel water toe.



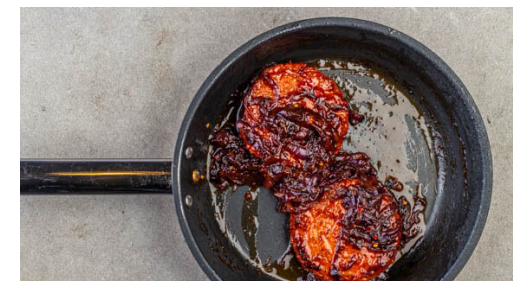
5. Broodjes bakken

Haal na ca. 18min baktijd de plaat uit de oven en meng ½ van de **kruidenmix** door de **groente** (**pas op**: heet!). Snijd de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar boven op een ovenrek en verdeel de **kaas** erover. Zet de plaat en het rooster in de oven en bak ca. 2min tot de **kaas** gesmolten is en de **friet** gaar is. Snijd de **paprikahelften** elk in 2-3 stukken.



3. Vegan burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegaburgers** in 3-5min rondom goudbruin en gaar. Pel en halveer intussen de **ui** en snij in dunne reepjes. Schep de **burgers** op een bord en zet afgedekt even opzij. Zet het vuur onder de pan laag tot middelhoog.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **BBQ-saus**, een flinke snuf **chilivlokken** en 2tl boter toe aan de **ui** en bak nog ca. 1min. Proef en voeg naar smaak extra **chilivlokken** en evt. wat zout toe. Leg de **burgers** in de pan en wentel ze goed door het **ui-mengsel**. Beleg de **broodjes** met de **burgers**, de **ui** en de **paprika**. Serveer met de **friet**.