



## Vegan teriyaki-burger

met paprika, spinazie en zoete aardappelfriet



ca. 30min



2 personen

Ontdek de onweerstaanbare smaken van onze vegan burger! Malse vegan rundvleesburgers met teriyakisaus worden gecombineerd met gebakken paprika en lekkere spinazie. Ze vinden elkaar op een vegan burgerbroodje. 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 rundvleesburgers<sup>3</sup>
- 50ml teriyakisaus<sup>1,3</sup>
- 1 zakje poké-kruidentmix<sup>2</sup>
- 2 burgerbroodjes<sup>1</sup>
- 50g babyspinazie

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

## 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

Gluten (1), Sesamzaad (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

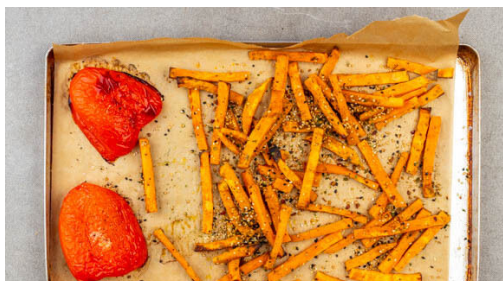
### Voedingswaarde per portie

calorieën 893kcal, vet 49.0g, koolhydraten 78.5g, eiwit 27.4g



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. Snijd de **paprikahelften** elk in 2-3 stukken.



3. Vegan burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige. Bak de **vegaburgers** in 3-5min rondom goudbruin en gaar. Haal de pan van het vuur, voeg de **teriyakisaus** en 1tl lichte azijn 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**, de **spinazie** en de **paprika**. Serveer met de **friet** en de **rest van de dip**.