



Pita met paddenstoelenburger

en srirachaketchup plus rodekoolslaw



20-30min



2 personen

Een heerlijke burger met een crunchy salade is niet alleen weggelegd voor de vleeseters onder ons. Speciaal voor de vegetariërs ontwikkelde onze chef Elisabeth een burger die niet alleen lekker smaakt, maar ook nog eens hartstikke gezond is! De volkoren pita's beleg je met een sappige champignonburger, knapperige rodekoolslaw en spicy srirachaketchup. Yumm!

Wat je van ons krijgt

- 1x verse groentemix: rodekool, wortel & bosui
- 1 teen knoflook
- 1x volkoren pitabroodjes ¹
- 1x champignonburgers van Van Koolen ^{3,7,15}
- 1 komkommer
- 10g verse peterselie
- 1 sachet srirachasaus
- 2 sachets ketchup ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- grillpan of grote koekenpan
- oven
- bakplaat

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 541kcal, vet 25.7g, koolhydraten 53.0g, eiwit 17.1g



1. Slaw maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng in een grote kom 1/2tl zout, 1tl suiker en 2el azijn. Roer tot de suiker en het zout zijn opgelost en schep dan de **verse groentemix** erdoor. Zet opzij tot het serveren.



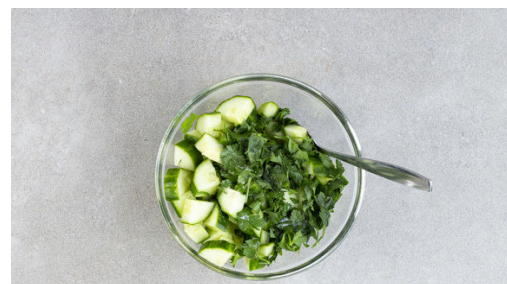
4. Burgers bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of grillpan en leg de **champignonburgers** in de pan. Bestrooi ze met zout en peper en bak ze in 2-3min per zijde goudbruin en gaar.



2. Knoflook hakken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn en meng dit met 1el olijfolie.



5. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in kleine stukjes. Hak de **peterselie** grof en meng in een kom met de **komkommer**, 1el azijn, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper.



3. Brood toasten

Snijd **twee pita's** open en leg ze op een bakplaat. Besprenkel het snijvlak met de **knoflookolie** en rooster de **pita's** 4-6min in de oven tot ze goudbruin zijn. De **rest van de pita's** kun je gebruiken voor een ander recept.



6. Saus maken

Meng de **sriracha** met de **ketchup**. Bestrijk de **pita's** met de **sau**s en leg op **twee helften** een **burger**. Beleg met de **slaw** (je kunt evt. de **slaw** afgieten) en dek af met een **2e pitahelft**. Serveer de **pitaburgers** met de **kommkommersalade** en de **rest van de slaw**.