



Veggieburger à la Caprese

met courgette-basilicumsalade



ca. 20min



2 personen

Mmm... een klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum met dé lekkerste veggieburger gemaakt van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden gemaakt door onze leverancier Van Koolen, zonder kleur-, geur- of smaakstoffen. Pure smaken dus - en dat proef je! Serveer jouw capreseburger met courgettelinten in basilicumolie voor instant (eet)geluk.

Wat je van ons krijgt

- 1 bol mozzarella ⁷
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 1 sachet pijnboompitten
- 2 champignonburgers van Van Koolen ^{3,7,15}
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- dunschiller of kaasschaaf
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer

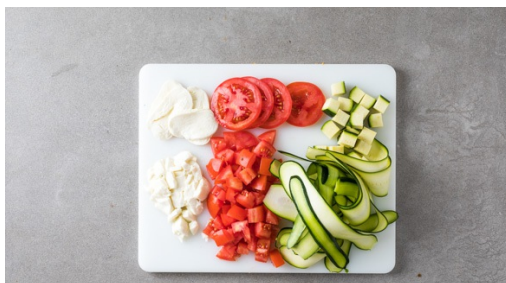
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 46.7g, koolhydraten 59.6g, eiwit 30.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd **2 plakjes** van de **mozzarella** en snijd de **rest van de kaas** in blokjes. Snijd **4 schijfjes** van **1 tomaat**. Snijd de **rest** en de **2e tomaat** in blokjes. Gebruik een kaasschaaf of dunschiller om dunne linten van de **courgette** te schaven. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



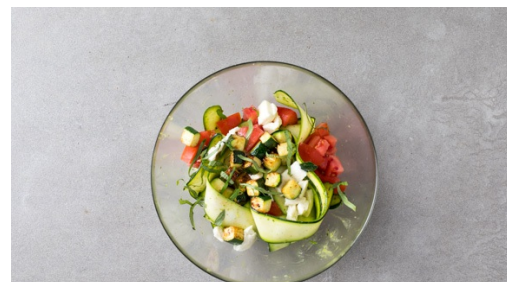
4. Mozzarella smelten

Keer de **burgers** om en leg op elk **1 plakje mozzarella** bovenop. Bestrooi met een snufje zout en peper. Voeg dan ook de **courgetteblokjes** toe en bak met een deksel afgedekt 2-3min totdat **courgette** gaar en goudbruin is en de **kaas** gesmolten. Bak de **burgerbroodjes** in 4min in de oven af.



2. Basilicumolie maken

Pel en halveer de **knoflook**. Pluk **5 basilicumblaadjes**, snijd ze in reepjes en zet opzij voor stap 5. Doe de **rest van de basilicum** met **knoflook** naar wens, 3el olijfolie, 2el water, 1/2tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad. Proef en breng de **basilicumolie** op smaak met een snufje suiker als deze te bitter is.



5. Salade maken

Meng in een kom de **courgettelinten** met de **blokjes tomaat, courgette, mozzarella** en **2el basilicumolie**, de **rest van de basilicum** en 1el azijn. Proef en breng de **salade** op smaak met meer olie, azijn, zout en/of peper.



3. Hamburgers bakken

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Roer daarbij regelmatig om te voorkomen dat de **pitten** verbranden. Neem de **pijnboompitten** uit de pan en zet apart. Bak de **champignonburgers** met 1tl olijfolie in de gebruikte pan 2-3min op een zijde.



6. Burger samenstellen

Snijd de **broodjes** open en besprenkel de snijvlakken met de **rest van de basilicumolie**. Beleg de **broodjes** met de **burgers**, een **plakje tomaat** en een paar **pijnboompitjes**. Serveer de **burgers** en **salade** bestrooid met de **rest van de pijnboompitten**.