



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

- 1 rode kool
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 pakje volkoren pita's ¹
- 1 pakje champignonburgers _{3,7,15}
- 10g verse peterselie
- 1 komkommer
- 1 zakje sriracha
- 2 zakjes ketchup

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 636kcal, vet 26.1g, koolhydraten 80.5g, eiwit 19.8g



1. Slaw maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd een **kwart van de kool** in dunne reepjes. Rasp de **wortel** grof. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng in een grote kom 1/2tl zout, 1tl suiker en 2el azijn. Roer tot de suiker en het zout zijn opgelost en schep de **koolreepjes**, **wortel** en **bosui** erdoor. Zet opzij tot het serveren. Bewaar de **ongesneden kool** voor een ander recept.



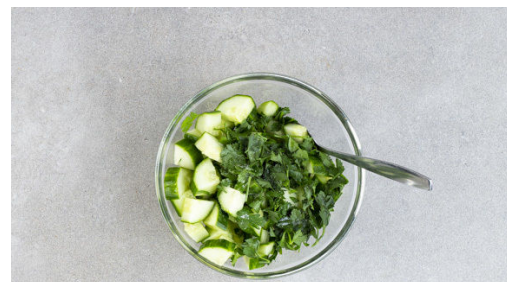
4. Burgers bakken

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



2. Knoflookolie maken

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



5. Komkommersalade maken

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



3. Brood toasten

Snijd **2 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 **saus** en beleg met een **burgeren** wat **slaw**. Serveer de **pitaburgers** met de **komkommersalade** en de **rest van de slaw**.