



Veggieburger à la Caprese

met courgette-basilicumsalade



ca. 25min



2 personen

Een klassieke caprese van tomaat, mozzarella en basilicum, met de lekkerste veggieburger gemaakt van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden gemaakt door onze leverancier Van Koolen, zonder kleur-, geur- of smaakstoffen. Pure smaken waar we van houden. Serveer de 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 flesje basilicumolie
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 pakje champignonburgers ^{3,7}
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote pan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller

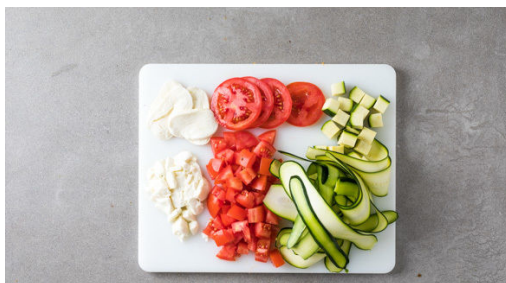
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 721kcal, vet 43.7g, koolhydraten 51.7g, eiwit 29.5g



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 van de tomaten** in blokjes. Gebruik een kaasschaaf of dunschiller om lange linten van de **courgette** te schaven. Stop bij de **kern** en snijd die in blokjes.



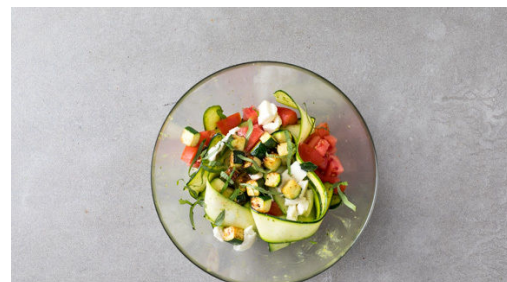
4. Mozzarella smelten

Keer de **burgers** om en beleg ze elk met **1 plakje mozzarella**. Bestrooi met een snufje zout en peper. Voeg de **courgetteblokjes** aan de pan toe en bak afgedekt 2-3min tot de **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**. Snijd **3 basilicumblaadjes** in reepjes en zet opzij voor stap 5. Doe de **rest van de basilicum** met **knoflook** naar wens, de **basilicumolie**, 2el water, 1/2tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad. Proef en breng de **basilicumolie** evt. op smaak met een snufje suiker.



5. Salade maken

Meng de **courgettelinten** met de **blokjes tomaat**, **courgetteblokjes**, **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. Burgers 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. Verhit 1tl olijfolie in de gebruikte pan en bak de **champignonburgers** 2-3min op één kant.



6. Burgers samenstellen

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