



Veggieburger à la caprese

met courgette-basilicumsalade



ca. 25min



2 personen

Een klassieke caprese van tomaat, mozzarella en basilicum mét de lekkerste veggieburger van Nederlandse champignons! De champignonburgers worden geproduceerd 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 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 koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller

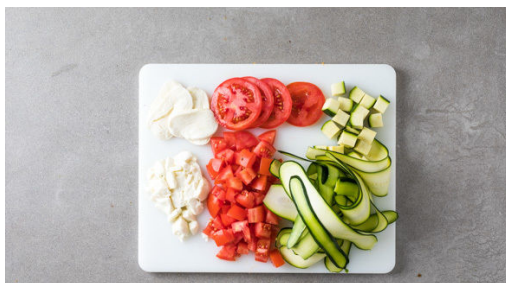
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 41.2g, koolhydraten 51.6g, eiwit 29.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes. Leg **4 plakjes** opzij. Snijd de **rest van de plakjes** in blokjes. Snijd **4 plakjes van een tomaat**, leg ze ook apart en snijd de **rest van de tomaten** in blokjes. Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **courgette**. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



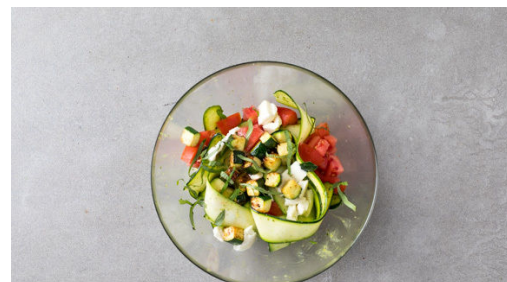
4. Mozzarella smelten

Beleg elke **burger** met **2 plakjes mozzarella** en breng op smaak met zout en peper. Doe de **courgetteblokjes** ook in de pan, dek af en bak nog 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is en de **courgette** goudbruin is. Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze ca. 4min in de oven.



2. Basilicumolie maken

Pel en halveer de **knoflook**. Pluk ca. **3 basilicumblaadjes**, hak ze fijn en houd apart. Pureer de **rest van de basilicum incl. de steeltjes** met 2el olijfolie, 1-2el water en de **helft van de knoflook** (of meer naar smaak) in een hoge (maat)beker. Proef en breng de **basilicumolie** op smaak met zout, peper en evt. een snufje suiker.



5. Salade maken

Meng de **courgettelinten** met 2el **basilicumolie**, 1el azijn, de **gehakte basilicumblaadjes**, **tomatenblokjes**, **courgetteblokjes** en **mozzarellablokjes**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Champignonburgers bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** de **pijnboompitten** kunnen snel verbranden. Haal uit de pan en laat afkoelen. Verhit 1tl olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignonburgers** ca. 2min aan elke kant.



6. Burger samenstellen

Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de basilicumolie** en beleg ze met de **burgers**, **plakjes tomaat** en wat **pijnboompitten**. Garneer de **salade** met de **rest van de pijnboompitten** en serveer bij de **burgers**.