



Veggieburger met hoisin en gebakken ei en knapperige salade met pinda's



ca. 25min



2 personen

Het is weer eens tijd voor een echt goede burger! Dit kleurrijke exemplaar is een vleesloze variant, maar komt wel met een knapperig gebakken spiegelei en hoisinsaus. Je belegt je burgers verder met gepickelde rode ui, frisse komkommer en natuurlijk de vegan burger. De knapperige salade met pinda's en fijne dressing maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 krop ijsbergsla
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 verse chilipeper
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 vegan hamburgers ⁶
- 2 eieren ³
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 796kcal, vet 42.6g, koolhydraten 68.3g, eiwit 33.4g



1. Salade voorbereiden

Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Snijd de **helft van de sla** ook in dunne reepjes. De **rest van de sla** is niet nodig voor dit recept. Meng de **ui** met 1el azijn, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout en zet apart.



4. Eieren bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **eieren** 4-5min tot het **eiwit** gestold is en **dooiers** nog enigszins vloeibaar. Wil je een hardere **dooier**? Draai de **eieren** dan halverwege om. Neem de pan van het vuur zodra de **eieren** gaar zijn.



2. Dressing maken

Hak de **pinda's** grof. Snijd de **chilipeper** in fijne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt. Meng de **sojasaus** met 1el mayonaise, 1el azijn, 1el water en een 1/2tl suiker.



5. Broodjes toasten

Snijd de **burgerbroodjes** open. Bak ze in de burgerkoekenpan op middelhoog-hoog vuur met het snijvlak naar beneden ca. 2-3min tot ze lichtbruin zijn. Neem de **broodjes** uit de pan en besmeer ze met **hoisinsaus**.



3. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **burgers** 2-3min aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Neem uit de pan en leg opzij. Veeg de pan schoon.



6. Komkommer snijden

Snijd de **helft van de komkommer** in dunne plakjes. De **rest van de komkommer** heb je niet nodig. Beleg elk **broodje** met de **komkommer**, de **ui**, een **burger** en een **gebakken ei**. Meng de **salade** met de **overgebleven komkommerplakjes** en de **dressing**. Bestrooi de **salade** met de **pinda's** en de **chilipeper** en serveer met de **burgers**.