



Feta-bietenburger met truffeldip

en geroosterde wortelfriet



30-40min



2 personen

De burger blijft een onuitputtelijke bron van inspiratie, ook op vegetarisch vlak. Dit exemplaar, van rode bieten en zoutige feta was een succesnummer zodra het de testkeuken uitkwam. En om het geheel nog smakelijker te maken, serveer je er een luxueuze truffeldip en geroosterde wortelfrietjes bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 1 rode biet
- 100g feta ⁷
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 wortels
- 2 flesjes truffelolie
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

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 1020kcal, vet 52.6g, koolhydraten 98.5g, eiwit 31.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd de **andere helft** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **basilicumblaadjes en -steeltjes** apart van elkaar fijn. Schil en rasp de **rode bieten** grof, draag hierbij evt. keukenhandschoenen een schort.



4. Truffelmayo maken

Doe de **basilicumsteeltjes** in een hoge (maat)beker met de **truffelolie**, 2-3el mayonaise en evt. 1el water. Pureer glad en breng de **dip** op smaak met zout.



2. Burgers maken

Verkruimel de **feta** en meng het met de **bieten, gehakte ui, knoflook, basilicumblaadjes**, 1 eigeel, **60g havervlokken**, **1-2tl Italiaanse kruidenmix**, 1/2tl zout en een snuf peper. Knead goed en voeg evt. wat meer bloem toe als het **mengsel** te nat is.



5. Burgers bakken

Knead **2 burgers** van het **bietenmengsel**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in 4-5min per kant goudbruin. Druk ze bij het omkeren een beetje aan en zet het vuur lager als ze te snel donker worden. Leg de **burgerbroodjes** op de bakplaat naast de **wortels** in de oven en bak ze in 4-6min af.



3. Wortelfriet roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in staafjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **rest van de Italiaanse kruiden**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Verdeel gelijkmatig en bak 15-20min in de oven.



6. Burgers beleggen

Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Snijd de **broodjes** open en besmeer ze met wat **truffeldip**. Beleg met de **burgers, tomaat en uienreepjes**. Als je wilt, kun je kokend water over de **uierenreepjes** in een zeef gieten, zo wordt de smaak wat milder. Serveer de **burgers** met de **wortelfriet** en de **rest van de truffeldip**.