



Vegetarische burger

Komende maanden verschijnt er iedere vrijdag een burger recept zoals jullie al hebben kunnen lezen. Daarbij kan een vegetarische burger natuurlijk niet ontbreken. Ik ben al een tijdje bezig om zelf een lekkere vegetarische burger te ontwikkelen, maar iedere keer vond ik hem zonder broodje niet lekker genoeg. Ik heb er gemaakt met linzen en speltmeel en paddenstoelen. De ene was te melig de andere te slap, maar het is me gelukt. Dit recept vonden zowel mijn man, dochter, zoon en ik lekker. Het leukste van alles was dat ik natuurlijk van tevoren niet gezegd had dat we (weer) een vegetarische burger aten. Alle drie hebben heerlijk zitten smullen en mijn man had niet door dat het een vega burger was. Vervolgens moest ik nog een burger voor hem bakken en die wilde hij zonder broodje proeven en hij vond deze de lekkerste van alle uitprobeersels.

Dit aten zoals je al kon lezen beide kinderen mee. Voor Dylan maakte ik een kleinere burger, zonder kruiden. Ik hakte dus eerst de paddenstoelen met het ei, haalde 2 à 3 eetlepels eruit voor Dylan en kruiden de rest. Uiteindelijk was zijn honger groter dan die van Eliza-Jane dus kreeg hij ook nog een stukje van haar burger.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 gram kastanjechampignons
- 200 gram oesterzwammen
- 1/2^{de} ei
- 3 eetlepels paneermeel
- 2 eetlepels bloem
- 1 ui
- 2 tomaten
- 1/3^{de} komkommer
- 4 bladeren kropsla
- 3 eetlepels Rosemary Seasalt mayonaise van Remia of truffelmayonaise is ook lekker ondertussen met beide geprobeerd
- 4 plakken cheddarkaas
- 4 Italiaanse bollen (afbak broodjes)
- 1 theelepel rozemarijn

- Olie
 - Peper
 - Zout
1. Verwarm de oven voor zoals op de verpakking van de Italiaanse bollen staat vermeld. Als de oven warm is bak je de broodjes volgens de verpakking.
 2. Maak de champignons en paddenstoelen schoon en doe deze in een hakmolen of keukenmachine. Voeg 1/2^{de} van een losgeklopt ei, de rozemarijn, peper en zout toe. Hak het geheel fijn, maar er mag best nog een beetje structuur in zitten. Voeg de paneermeel en bloem toe en kneed dit tot een geheel. Maak 4 gelijke ballen en druk deze plat tussen je handen, zodat je vier gelijke vegetarische burgers krijgt. Om ervoor te zorgen dat de vega burgers zo minmogelijk plakken maak je handen nat met koud water, maar droog ze niet af.
 3. Verwarm een koekenpan met daarin een flinke scheut olie en bak de vegetarische burgers op iedere kant 3 à 5 minuten gaar.
 4. In de tussentijd kun je de sla, komkommer en tomaten wassen. Snijd de komkommer en tomaten in dunne plakjes. Pel de ui en snijd deze in dunne ringen.
 5. Als de broodjes gebakken zijn haal je ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster. Zet de oven op 200 graden en op de grillstand als je deze erop zit. Als de burgers gaar zijn leg je ze in een ingevette ovenschaal. Haal de cheddarkaas uit de verpakking en leg op iedere burger 1 plak. Plaats de ovenschaal hoog in de oven en laat de kaas in 5 minuten smelten
 6. Doe nieuwe olie in de koekenpan en bak hier de uien in. Deze zullen tegelijk met de burgers klaar zijn.
 7. Als alles klaar is kun je de burgers opbouwen. Snijd de broodjes open en smeer ze in met de mayonaise. Leg op de onderkant een blad sla met daarop een paar plakjes tomaten. Als de cheddarkaas gesmolten is haal je de vegetarische burgers uit de oven en legt deze op de tomaten. Verdeel daarover een paar plakjes komkommer en de gebakken uien. Maak het geheel af met nog wat Rosemary Seasalt of truffelmayonaise. Garneer de burger met een prikker, dit houdt direct alles op zijn plek.