

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational flavoured burger
- 1 grote tomaat
- 1 krop kleine snijsla
- 1 rode ui
- 2 plakjes cheddarkaas (veganistisch)
- 150 g koolsla (bereid of huisgemaakt, zie recept)
- 2 brioche hamburgerbroodjes
- 2 el mayonaise (veganistisch)
- 2 el hamburgersaus (bereid of huisgemaakt, zie recept)
- 50 g augurkenplakjes
- olijfolie (om te frituren)

## CULINAIRE TIP

### De perfecte begeleiding

Voor nog meer verwennerij kun je deze burger vergezellen met krokant gebakken uienringen, gemaakt in bierbeslag!



Je hoeft niet te wachten tot 4 juli om een American Burger te eten. Met de Garden Gourmet Sensational flavoured burger vind je alle rook van uien en paprika terug in een vegan burger.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Maak de salade en de dressing klaar

Bereid de koolsla en hamburgersaus of maak het zelf. Schil en snijd de ui en de tomaat in blokjes.

### 2. Bereid de uien voor

Fruit de uien ongeveer 10 minuten in een beetje olie op middelhoog vuur tot ze licht karamelliseren. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

### 3. Rooster de hamburgerbroodjes

Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en braad ze goudbruin in een hete koekenpan.

### 4. Bak de sensational flavoured burger

Bak of grill de sensational flavoured burgers volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat de kaas erop smelten.

### 5. Maak de hamburgers

Maak de burgers: besmeer de bodem van de broodjes met mayonaise en bedek met slablaadjes, daarna koolsla (serveer de rest apart).

### 6. Voltooi de montage

Leg hierop de plakjes tomaat en de sensational flavoured burger. Leg de plakjes augurk en de gebakken ui erop en besprenkel met hamburgersaus

### 7. Serveren maar!

Leg het hamburgerbroodje erop, druk een beetje aan en serveer direct.

### 8.

Snijd 200 g witte kool in dunne reepjes, snij of rasp 1 wortel of gebruik reeds gesneden wortelen en kool en hak een kleine rode ui fijn.

### 9.

Meng 3 eetlepels mayonaise met 2 theelepels mosterd, 1 eetlepel witte wijnazijn, een beetje suiker en het sap van een halve citroen.

### 10.

Roer het kool/wortelmengsel erdoor en breng op smaak met peper en zout.

### 11.

Meng 5 eetlepels mayonaise met 2 eetlepels ketchup, 1 theelepel tomatenpuree, 2 theelepels mosterd, 2 kleine fijngehakte augurken en een fijngehakt sjalotje. Voeg naar smaak een beetje citroensap en een snufje peper (cayennepeper) toe.

### 12.

Meng 150 g bloem met ca. 250 ml bier en 1 klein ei.

### 13.

Snijd een grote witte ui in ringen van 1/2 cm dik. Leg de uienringen op een bord en bestrooi met bloem.

### 14.

Klop ze los, dip ze 1 voor 1 in het beslag en bak ze in frituurolie op 180°C goudbruin. Leg ze op absorberend papier en bestrooi ze meteen met wat zout.

[Garden Gourmet Netherlands](#) > [Recepten](#) > [Vegan american sensational flavoured burger](#)