

NO WASTE VEGAN HAMBURGER MET AIOLI EN AARDAPPELSCHILLEN

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

100 ml kikkererwtenwater

2 tl mosterd

1 el citroensap

600 g aardappelen

1 rode paprika

1/2 courgette

1 rode ui

1/2 aubergine

3 tomaten

Zout en peper

3 teentjes knoflook

1 el rozemarijn

1 el tijm

1 slablad (optioneel)

Zonnebloemolie



Op zoek naar een vegan burgerrecept? Hier heb je het! Ook uw restjes een tweede leven gegeven!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Maak de aioli

Maak eerst de aioli. Meng in een kom de kikkererwtenvloeistof (60 ml) met het sap van een halve citroen, twee fijngehakte teentjes knoflook en 1 theelepel mosterd. Maal / klop met een staafmixer of handmixer tot het luchtig is. Giet al roerend de olie (250 ml) tot mayonaise ontstaat. Hoe meer olie je toevoegt, hoe dikker het wordt. Breng op smaak met peper en zout. Je kunt de overgebleven kikkererwten minimaal 2 dagen in de koelkast bewaren. Maak hummus en vries het in, of gebruik het in een salade met bijvoorbeeld gekookte bieten, kappertjes, dille en Garden Gourmet balletjes, of gegrilde stukjes.

2. Bak de aardappelschillen

Maak dan je aardappelschillen klaar. Verwarm de oven voor op 180C. Snijd de boven- en onderkant van de aardappelen en schil ze dik. Bewaar de geschilde aardappelen in water voor later gebruik (maximaal 2 dagen). Was de aardappelschillen goed en laat ze even in het water staan. Giet ze af en droog ze goed af. Verhit een laagje zonnebloemolie van 1 cm op hoog vuur in een grote wokpan. Bak de aardappelschillen zachtjes krokant en goudbruin. Schep ze uit de olie op keukenpapier. Verdeel ze over een bakplaat, besprenkel met wat tijm en rozemarijn en zet ze nog 5 tot 8 minuten in de oven. Bestrooi ze uit de oven met zout.

3. Maak de Ratatouille

Snijd voor de ratatouille de paprika, courgette, aubergine, rode paprika (zonder pitjes), rode ui en tomaten in kleine blokjes. Roerbak de groenteblokjes in wat olie in circa 5 minuten gaar. Voeg de tomaat de laatste minuut toe en breng op smaak met zout, peper en wat tijm en rozemarijn.

4. Bak de vegan Hamburger en bouw je burger!

Bak tot slot de Garden Gourmet Sensational Burger! Kook de burger volgens de instructies op de verpakking. Je kunt ook een blaadje sla onder de burger leggen. Zet alles in elkaar en geniet van dit veganistische recept!

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)