

NO WASTE SENSATIONAL BURGER MET AIOLI EN AARDAPPELSCHILLEN

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Sensational Burger

100 ml kikkererwtewater

1 tl mosterd

1/2 citroen (sap)

600 g aardappelen

1 rode paprika

1/2 courgette

1 rode ui

1/2 aubergine

3 tomaten

2 teentjes knoflook

1 el rozemarijn

1 el tijm

1 slablad (optioneel)

Zout en peper

Zonnebloemolie



Op zoek naar een vegan burgerrecept? Hier heb je het met onze Sensational Burger! Waarbij je ook je restjes een tweede leven kan geven!

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 tl mosterd. Mix met een staafmixer of handmixer tot het luchtig is. Giet al roerend 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 Garden Gourmet Gegrilde Stukjes.

2. Bereid de aardappelschillen

Maak dan je aardappelschillen klaar. Verwarm de oven voor op 180°C. 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 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 Garden Gourmet Sensational Burger!

Bak tot slot de Sensational 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!

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)