



Type **VEGAN BURGER** Bereidingstijd **40 min**

INGREDIËNTEN

Voor de Bietenburgers

2 kopjes geraspte rauwe geschilde
bieten (ongeveer 2 middelgrote
bieten)
3/4 kop grote vlok haverhout
1/2 kopje gekookte linzen
1/2 kopje bloem voor alle
doeleinden
1/2 gele ui, fijngehakt
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 eetlepel natuurlijke pindakaas
2 theelepels gedroogde
tijmbladeren
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel zwarte peper

Voor de Burgers

4 burger broodjes
veldsla
rode bieten burger
4 plakjes vegan kaas
rode ajuin
zout en peper
La William Plantaise

Pers.
04

Moeilijkheidsgraad **EASY**

Allergenen *haverhout, pindakaas*

BIETENBURGER MET PLANTAISE

1. Rasp de bieten fijn. Voeg de bieten samen met alle resterende ingrediënten toe aan de keukenmachine. Mix grondig en en schraap de zijkanten regelmatig naar beneden zodat je één mooi geheel krijgt
2. Vorm 4 burger-patties. Het mengsel zal erg plakkerig zijn, dus maak je handen nat tussen het vormen van elke burger, om het plakken te voorkomen.
3. Verwarm je oven voor op 180C. Vet een bakplaat licht in of bekleed met bakpapier.
4. Leg de burgers op de bakplaat met voldoende ruimte eromheen zodat de lucht goed kan circuleren. Bak gedurende 30 à 35 minuten, halverwege de baktijd draai je burger eens om. Beleg de bietenburgers de laatste 2 minuten voor je ze uit de oven haalt met een plakje Vegan kaas.
5. Serveer warm op je broodjes met toppings naar keuze en werk af met overheerlijke Plantaise van La William!



*Smeuige, romige textuur
100% Plant-based mayo
Traditionele smaaksensatie
Belgisch vakmanschap van topkwaliteit*

Alles voor de smaak!

*Deel zelf je Receptjes met Plantaise op Instagram met
#plantaise*

Ontdek dit en nog vele andere, heerlijke gerechten met Plantaise!

www.plantaise.be