



Vegan burger met ovengroenten en uicensaus met Porto

Hoofdgerecht • Vegetarisch
Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Garden Gourmet Sensational
Burger
boter
vloeibare margarine (bertolli)
vastkokende aardappels
knolselderij
rode ui
winterwortel
prei
oesterzwam
zout en peper
laurier
Uicensaus met Porto (zie recept)

Bereiding

Bereid de uicensaus met Porto.

Verwarm de oven op 180 graden.

Ui, aardappelen, knolselder, wortel en prei in gelijkmatige stukken snijden en mengen met zout, peper en vloeibare margarine.

Doe de groenten in een braadpan onder deksel en plaats in de hete oven voor ongeveer 30 à 40 minuten. Roer in die tijd de groenten enkele keren om.

Oesterzwammen in reepjes snijden en de laatste 10 minuten bij de andere groenten voegen.

De vegan burger aan beide zijden bakken in hete boter.

Notities

Voor dit gerecht gebruik ik de Garden Gourmet Sensational Burger, bereid groenten in de braadpan in de oven en geef er een smaakvolle uiensaus met Porto bij.

<https://www.gardengourmet.nl/product/vegan-burger-sensational>

Foto's

