

# MARLEY SPOON



## Halloumiburgers met pittige dip

en geroosterde sumakwortels



30-40min



2 personen

Op de burger van vandaag zijn we stiekem een beetje trots. Het is chef Liberty namelijk gelukt om een burger zonder vlees te bedenken die ook gewaardeerd wordt door niet-vegetariërs. De zoute halloumi- en aubergineburger top je met een romige en pittige Mediterraanse dip en serveer je naast met sumak omhulde wortelen. We voorspellen dat je tijdens het eten van deze burger niet eens aan vlees zult denken!



## Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 1 aubergine
- 1x halloumi <sup>7</sup>
- 5g sumak
- 1x babyromanasla
- 5g Adíos Salt! seasoning spicy
- 1 beker yoghurt <sup>7</sup>
- 1x volkoren pitabroodjes <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- oven met grillfunctie
- grillpan of grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

Je kunt de pitabroodjes voor het afbakken met een beetje water besprenkelen, dit voorkomt uitdrogen.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 982.0kcal, vet 47.7g, eiwit 46.6g, koolhydraten 84.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **wortels** en snijd ze in vingerlange staafjes. Snijd de **aubergine** in schijven. Snijd de **halloumi** in de lengte in plakken.



4. Halloumi bakken

Bak de **pitabroodjes** in 4-5min op een ovenrek of bakplaat met bakpapier in de oven af (**zie kooktip, links**). Verhit 1-2tl olijfolie in de gebruikte pan op matig vuur. Bak de **plakjes halloumi** 1-2min per zijde tot ze goudbruin zijn. Bak de **halloumi** evt. in delen. Neem de **halloumi** uit de pan en zet opzij.



2. Wortels roosteren

Verdeel de **wortelstaafjes** over een bakplaat en hussel ze om met 1-2el olijfolie, zout, peper en de **sumak**. Rooster de **wortels** 10-15min. Zet dan de grillfunctie van de oven aan (of verhoog de temperatuur naar 250°C) en rooster de **wortels** nog ca. 5min tot ze goudbruin zijn. Let op dat de **wortels** niet verbranden!



5. Dip maken

Roer de **adíos salt! seasoning** door de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



3. Aubergine bakken

Verhit 2el olijfolie in een grillpan of grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **aubergineplakken** 5-7min per zijde totdat de **aubergine** zacht is en donkere randjes heeft. Neem de **aubergine** uit de pan. Pluk de **blaadjes** van de **kropjes babyromanasla**.



6. Pita's beleggen

Snijd de **pitabroodjes** open en besmeer ze met de **dip**. Beleg de **pita's** met de **slablaadjes**, **aubergineplakken** en **halloumi**. Serveer de **pitaburgers** met de **wortelfrietjes** en **rest van de yoghurt dip**.