



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™

LEKKER OP DE BBQ

5 BARBECUE-RECEPTEN



Ga voor een echte klassieker met deze o zo smakelijke cheeseburger, gemaakt met de De Vegetarische Slager NoMeat Vegetarische Hamburger. De frisse BBQ-saus geeft de burger een extra zomerse touch.

BENODIGDHEDEN

BBQ of grill

INGREDIËNTEN

4 sesambroodjes
4 mc² Burgers
2 el zonnebloemolie
4 plakken (vegan) cheddar
4 el Hellmann's (Vegan) Mayonaise
2 el mosterd
1/3 krop ijsbergsta, julienne
1 rode ui, in ringen
4 plakken augurk

BBQ-saus basilicum-tomaat

2 el boter of zonnebloemolie
1 sjalot, gesnipperd
1 el kristalsuiker
3 el sherryazijn
2 el BBQ-saus
2 tomaten, zaadjes verwijderd,
in kleine blockjes
2 basilicumblaadjes, fijngehakt

zout en versgemalen peper
naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 15 minuten | Bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op direct grillen en verhit deze tot circa 200°C is bereikt bij het grillrooster.

Verhit, voor de **BBQ-saus**, boter in een pan en fruit hierin de sjalot. Als deze zacht is geworden, voeg je suiker toe. Roer goed door en laat licht karamelliseren. Blus af met sherryazijn en voeg BBQ-saus toe. Warm goed door en haal daarna de pan van het vuur. Voeg de tomaat en basilicum toe en breng op smaak met zout en peper.

Snij de broodjes open en toast kort op de hete grill. Bestrijk de **De Vegetarische Slager NoBeef Vegetarische Hamburger** aan beide kanten met olie en bestrooi licht met zout en peper. Plaats de burgers op de BBQ en grill aan beide kanten ± 2 minuten tot ze warm zijn en grilstrepen hebben. Smelt op iedere burger een plak kaas. Smeer op de onderzijde van het broodje een beetje mayonaise en mosterd. Verdeel de sla en uienringen over de broodjes. Leg op ieder broodje een burger en garneer met een plak augurk en BBQ-saus.



IT'S A CLASSIC NOBEEF HAMBURGER



HOLLANDSCHE EREBURGER



Geniet van de perfecte crunch van je zelfgebakken rösti, de frisheid van de salsa en de ongekennde sappigheid van de gegrilde Ereburgers. Een smaakvol eerbetoon aan de Nederlandse keuken.

BENODIGDHEDEN
BBQ of grill – keukenmachine of
blokrasp – koekenpan

INGREDIËNTEN VOOR 4 BURGERS

4 Raw NoBeef Burgers
4 burgerbroodjes
4 plakken vegan kaas
4 el zonnebloemolie
½ krop ijsbergsla, dungsedenen

Aardappelrösti

2 middelgrote aardappels
80 g vegan Gouda kaas, geraspt
2 el bieslook, fijngehakt

Frisse Mayonaisesaus
zie het recept op pagina 13

Nederlandse salsa

⅓ komkommer
1 vleestomaat
1 el bieslook, in dunne ringen gesneden
1 el kervel, fijngehakt
1 el zonnebloemolie
zout en versgemalen zwarte peper naar
smaak

BEREIDINGSWIJZE

Voorbereiding 1 uur | Bereiding 20 minuten
Bereid de **Frisse Mayonaisesaus**
(zie pagina 13)

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Rasp de **aardappelen** met schil en al met een keukenmachine of blokrasp. Meng met de geraspte vegan Gouda kaas, de bieslook, zout en versgemalen zwarte peper en laat het mengsel circa 45 minuten in de koelkast staan.

Voor de **Nederlandse salsa**, verwijder de zaadlijsten van de komkommer en vleestomaat en snijd in kleine blokjes. Meng met de verse kruiden en breng op smaak met zout, versgemalen peper en zonnebloemolie.

Verwarm een koekenpan en doe hier 2 eetlepels zonnebloemolie in. Verdeel het **rösti-mengsel** in vier gelijke delen en maak hiervan dunne schijfjes. Bak de rösti in de hete olie aan beide zijdes krokant. Houd warm.

Snij de broodjes open en toast deze kort op het grillrooster. Bestrijk de **Raw NoBeef Burgers** aan beide kanten met zonnebloemolie en bestrooi licht met zout en versgemalen zwarte peper. Grill de burgers kort en heet door deze circa 4 minuten per kant op het rooster te grillen. Laat vlak voor het serveren de vegan kaas op de burgers smelten. Bouw vervolgens de burgers: eerst de ijsbergsla, dan de rösti en Raw NoBeef Burgers. Verdeel vervolgens de Nederlandse salsa erover en maak af met de frisse mayonaisesaus.





MEDITERRANE EREBURGER

Deze overheerlijke burger neemt je met de eerste hap al mee naar die perfecte vakantie-avond aan de Middellandse zee. Geniet van de Italiaanse invloeden en maak je eigen Mediterrane feestmaaltijd.

BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – keukenmachine
of staafmixer – koekenpan

INGREDIËNTEN VOOR 4 BURGERS

4 Raw NoBeef Burgers
4 focaccia burgerbroodjes
¼ krop radicchio sla
2 el balsamicoazijn
2 el zonnebloemolie
100 g vegan fetakaas
4 basilicumblaadjes

zout en versgemalen zwarte
peper naar smaak

Romescosaus
zie het recept op pagina 12

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 30 minuten | Bereiding 15 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Bereid de **Romescosaus** (zie pagina 12)

Snijd de radicchio sla in dunne reepjes en meng met de balsamicoazijn.

Snijd de broodjes open en toast deze kort op de grill. Bestrijk de **Raw NoBeef Burgers** aan beide kanten met zonnebloemolie en bestrooi licht met zout en versgemalen zwarte peper.

Gril de burgers kort en heet door deze circa 4 minuten per kant op het rooster te grillen. Verkruimel de vegan feta over de vier **Raw NoBeef Burgers** en laat kort zacht worden.

Bouw vervolgens de burgers op: eerst een eetlepel **Romescosaus** op het onderste broodje, dan de radicchio sla en vervolgens de met feta bedekte **Raw NoBeef Burgers**. Garneer met wat extra **Romescosaus** en basilicum en dek af met het broodkapje.



TEX MEX NOBEEF HAMBURGER



De zomer op een broodje! Verse guacamole en 'pico de gallo' geven een heerlijk frisheid aan de gegrilde mc² burger. De crunch van nachochips maakt je burger helemaal af.

BENODIGDHEDEN
BBQ of grill

1 el koriander, fijngehakt
sap en geraspte schil van 1 limoen

INGREDIËNTEN

4 NoBeef Hamburgers
4 plakken vegan cheddarkaas
4 burgerbroodjes
2 stronkjes little gem, blaadjes los
4 handjes nachochips
2 el zonnebloemolie
1 tl komijn, gemalen
1 tl chili, gemalen

zout en versgemalen peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Voorbereiding 15 minuten | Bereiding
10 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen
en verhit deze tot 200°C.

Verwijder de pit uit de avocado's, schep het
vrucht vlees eruit en snijd in kleine blokjes.
Meng met de overige ingrediënten voor de
guacamole. Meng voor de **pico de gallo** de
tomaat en jalapeño peper met de overige
ingrediënten. Breng op smaak met zout en
peper.

Grove guacamole

2 avocado's
1 tomaat, zaadjes verwijderd,
in blokjes
1 rode ui, gesnipperd
1 verse rode peper, zaadjes
verwijderd en fijngehakt
sap en geraspte schil van
1 limoen

Snijd de burgerbroodjes open en toast kort op
het rooster. Meng de komijn en chilipoeder
met olie en bestrijk hiermee beide kanten
van de **NoBeef Hamburgers**. Gril de burgers
± 2 minuten aan beide kanten tot ze warm
zijn en grillstrepen hebben. Laat in de laatste
minuut de vegan cheddarkaas op de burgers
smelten. Bouw de burgers op door wat pico
de gallo en slablaadjes op het onderste deel
van het broodje te leggen. Plaats hier de
NoBeef Hamburger op met 1 of 2 eetlepels
guacamole, wat nachochips en het broodkapje.

Pico de gallo

2 tomaten, zaadjes verwijderd,
in blokjes
1 jalapeño peper, zaadjes
verwijderd en fijngehakt
½ rode ui, in kleine blokjes





Stroop je mouwen maar op, want dit wordt 'serious business': Een robuuste BBQ-saus, lichtpittige koolsalade, krokante uienringen en twee cheese loaded NoBeef Hamburgers.

BEREIDINGSDIENSTEN

BBQ of grill – friteuse

INGREDIËNTEN VOOR 4 BURGERS

8 NoBeef Hamburgers
4 briochebroodjes
2 el zonnebloemolie
4 plakken vegan cheddarkaas
150 g vegan blauwaderkaas
16 augurkplakken

Espresso-BBQ-saus

50 ml appelciderazijn
20 ml sojasaus
25 g donkere basterdsuiker
1 knoflookteen, fijnggehakt
1 sjalot, zeer fijn gehakt
1 el (geroockte) paprikapoeder
60 g ketchup
1 dubbele espresso (circa 40 ml)

Gefrituurde uienringen

2 grote witte uien, in ringen
400 ml sojamelk
300 g bloem
2 el cayennepeper

Jalapeño-koolsalade

40 g rode kool, fijngesneden
40 g witte kool, fijngesneden
40 g winterpeen, julienne (kleine reepjes)
1 rode ui, gesnipperd
1 verse jalapeñopeper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
2 el peterselie, fijngehakt
3 el Hellmann's Vegan Mayonaise
2 appelciderazijn
1 el grove mosterd
1 tl agavesiroop (optioneel)

zout en versgemalen peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1,5 uur | Bereiding 20 minuten

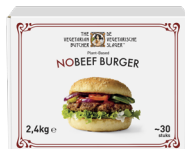
Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200°C. Verwarm een friteuse naar 190°C.

Doe voor de **espresso-BBQ-saus** alle ingrediënten in een pannetje, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat zeker 10 minuten sudderen zodat de smaken loskomen. Breng op smaak met zout en peper.

Meng de **uienringen** met de melk en laat in de koelkast minimaal 2 uur marineren. Haal de ui uit de melk en schud droog. Meng bloem en cayennepeper en haal 1/3 deel van de ringen erdoor. Klop overtollige bloem af en frituur de ringen tot ze goudbruin zijn. Bestrooi met zout en zet opzij. Herhaal met de overige ringen.

Meng voor de **jalapeño-koolsalade** salade alle ingrediënten goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de broodjes open en toast kort op het rooster. Bestrijk de **NoBeef Hamburgers** aan beide kanten met olie en bestrooi licht met zout en peper. Gril de burgers kort (± 2 minuten per kant) op het rooster. Bedek 4 NoBeef Hamburgers met vegan cheddarkaas en 4 burgers met vegan blauwaderkaas. Laat kort smelten. Bouw de burgers door eerst augurk en salade op de broodjes te doen. Plaats de met vegan cheddar- en vegan blauwaderkaas bedekte burgers hierop. Maak af met de uienringen en espresso-BBQ-saus.



OOZY WOZZY DOUBLE CHEESE NOBEEF HAMBURGER





ROMESCOSAUS

INGREDIËNTEN

1 puntpaprika
½ verse rode peper, zaadjes verwijderd
2 el olijfolie
25 g geroosterde hazelnoten
1 tomaat, in blokjes gesneden
2 knoflooktenen, grof gehakt
1 el citroensap
zout en versgemalen zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

Pof de puntpaprika en rode peper op een grill tot ze zwartgeblakerd zijn en het vruchtvlies zacht is geworden. Verhit de olijfolie in een koekenpan en rooster hier de hazelnoten in bruin. Voeg hier de tomaat, knoflook, citroensap, geblakerde puntpaprika en peper aan toe en laat op het vuur circa 10 minuten zacht sudderen. Pureer met een staafmixer of keukenmachine en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.



vegan!



FRISSE MAYONAISESAUS

INGREDIËNTEN

100 g Hellmann's Vegan Mayonaise
50 ml appelciderazijn
1 el bruine basterdsuiker
1 el mosterd
1 tl citroensap
1 tl geraspte mierikswortel
1 mespuntje cayennepeper
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR:

WWW.UFS.COM/DVS

