



## Amerikaanse burgers met koolsla

### **Ingrediënten voor vier personen**

4 (2 pakjes) Alpro® Soya Burgers  
4 burger broodjes, zachte witte broodjes  
1 krop sla, bijvoorbeeld little gem  
1/2 witte kool  
2 winterpenen  
1/2 ui  
3 eetlepels mayonaise of 100% plantaardige 'tofunaise'  
1,2 kg stevige aardappelen, bijvoorbeeld Nicola of Roseval  
3 tenen knoflook  
2 takjes rozemarijn  
fijn zeezout & peper  
olijfolie

### **Ingrediënten Tofunaise**

1/4 blok Alpro soya Tofu basis  
1 theelepel Dijon mosterd  
1/2 citroen (sap)  
1 dl zonnebloemolie  
1 teentje knoflook (optioneel)  
zout en peper

### **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de aardappelen in partjes leg ze op een oven schaal.
3. Snijd de rozemarijn en knoflook grof en strooi dit over de aardappelen, besprenkel ze daarna met olijfolie en wat zout en peper.
4. Rooster de aardappelen 20 minuten in de oven, tot ze goudbruin kleuren.
5. Bereid vervolgens de koolsla: Snijd het hart uit de witte kool, en snij de overige kool heel fijn.
6. Schil de winterpeen en rasp deze fijn. Schil de uien en snipper ze lekker fijn
7. Meng de kool, winterpeen en uien samen in een kom en meng er zout, peper en 3 eetlepels mayonaise of tofunaise doorheen.
8. Bak de Alpro Soya Burgers ongeveer 4 minuten om en om bruin in de pan met een beetje olie.
9. Serveer de burgers in de broodjes met de sla en coleslaw, samen met de oven aardappelen.

### **Bereiding Tofunaise**

Doe alle ingredienten in een maatbeker en begin met de staafmixer van onderaf te mixen. Beweeg de staafmixer langzaam van de bodem naar boven tot het een gladde massa is geworden.

### **Eet smakelijk!**