



**Recept geschikt voor:** 3 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 19 min | **Totale bereiding:** 20 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Köstlicher proteinreicher veganer Full-Option-Burger

## Ingrediënten

- [1 Beutel Instant-Protein-Veganmix - 3x 90g Seitanburger von Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 bis 150 ml Wasser
- [Extra natives Olivenöl](#)
- 1 rote Zwiebel in Ringen geschnitten

- 3 Teelöffel Senf
- 3 dünne Scheiben Käse (vegan)
- 3 Brioche-Burger-Brötchen mit Sesamkerne
- 2 Große Gurken, in Scheiben geschnitten
- 3 Teelöffel Ketchup

Für die Burgersoße

- ¼ Kopf Eisbergsalat
- 2 volle Esslöffel (vegane) Mayonnaise - [machen Sie mit diesem Rezept Ihre eigene Veganaise](#)
- 1 voller Esslöffel Ketchup

## Bereidung

1. Schneiden Sie die Salatblätter in schmale Streifen, mischen Sie sie in einer Schüssel mit den restlichen Soßenzutaten und würzen Sie nach Geschmack.
2. Bereiten Sie den Instant-Protein-Veganmix für Burger wie auf der Verpackung beschrieben zu.
3. Teilen Sie den Instant-Mix für den Burger in drei gleiche Teile auf und machen Sie daraus 3 Burger.
4. Legen Sie die Burger in die Pfanne, drücken Sie sie mit einem Spatel an und braten Sie sie an beiden Seiten in extra nativem Olivenöl an.
5. Legen Sie dann die Scheiben (veganen) Käse darauf. Lassen Sie den Käse schmelzen und lassen Sie die Burger dann noch 1 Minute weiterbraten.
6. In der Zwischenzeit können Sie auf die geschnittenen Brotscheiben rösten.
7. Verteilen Sie die Soße auf die 3 Hamburger-Brötchen, belegen Sie jedes Brötchen mit einem Burger und einer Scheibe (veganem) Käse und verteilen Sie die Soße auf die Zwiebeln und Gurken.
8. Streichen Sie einen Teelöffel Ketchup und Senf auf die obere Hälfte des Brötchens.
9. Drücken Sie die obere Hälfte des Brötchens fest auf die untere Hälfte.

Genießen Sie Ihren proteinreichen veganen Burger!