



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 | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Zalige eiwitrijke vegan burger full option

Ingrediënten

- 1 zakje Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger van Bertyn (150 g)
- 120 à 150 ml water
- Extra vierge olijfolie
- 1 grote rode ui, in ringen
- 3 theelepels mosterd
- 3 dunne plakjes kaas (vegan)

- 3 brioche burgerbroodjes met sesamzaadjes
- 2 grote augurken, in plakjes
- 3 theelepels ketchup

Voor de burgersaus

- ¼ krop ijsbergsla
- 2 volle eetlepels (vegan) mayonaise – [maak je eigen veganaise met dit recept](#)
- 1 volle eetlepel ketchup

Bereiding

1. Snijd de slablaadjes in smalle reepjes, mix ze in een kom met de rest van de sausingrediënten en maak de saus op smaak af.
2. Maak de instant proteïne veganmix voor burgers zoals op de verpakking beschreven.
3. Verdeel de instant mix voor de burger in drie gelijke delen en vorm er 3 burgers van.
4. Leg de burgers in de pan, druk ze aan met een spatel en bak ze aan beide zijden in hete extra vierge olijfolie gaar.
5. Leg er dan een plakje (vegan) kaas op. Laat de kaas smelten en laat de burgers vervolgens nog 1 minuut doorbakken.
6. In de tussentijd kan je de opengesneden broodjes roosteren.
7. Verdeel de saus over de 3 hamburgerbroodjes, beleg elk broodje met een burger en een plakje (vegan) kaas en verdeel hierover de uitjes en augurkjes.
8. Besmeer de bovenste helft van het broodje met een theelepel ketchup en mosterd.
9. Druk de bovenste helft van het broodje stevig op de onderste helft.

Geniet van je eiwitrijke vegan burger!