**Veggie bonenburger met blackwellsaus**

wortelen

puntpaprika

kidneybonen

tuinbonen
rode uien
tomatenpuree

paneermeel
burgerbroodjes
cheddar
truffelpoeder

tomaten
eieren

peper en zout

zacht paprikapoeder
portobello’s
gemengde sla
zoete aardappelen
olijfolie
boter
[blackwellsaus](https://www.creatief-koken.be/basis/6371.htm)

**Maak de burgers.** Snijd een paar gekuiste wortelen in schijven. Snijd een zoete puntpaprika in een fijne brunoise. Stoom beiden gaar in de microgolfoven.

Schep de beide soorten bonen, de wortelschijfjes en een paar eetlepels tomatenpuree in een blender. Pureer tot een dikke pasta. Meng een paar eetlepels paneermeel, de gestoomde brunoise van puntpaprika en een losgeklopt ei met een beetje peper, zout en paprikapoeder door de puree.

Vul een paar grote ringen ingevet met boter, tot de helft met deze bonenpasta en druk goed aan. Bak de burgers in de ringen in een antikleefpan op matig hoog vuur in ongeveer 5 minuten aan elke kant tot ze mooi bruin en gaar zijn. Keer ze tussentijds een keer voorzichtig om met een spatel.

**De andere bereidingen.** Maak één spiegelei per burger. Snijd een paar portobello ’s in schijven. Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan. Bak de champignons op hoog vuur bruin en laat het vocht volledig verdampen. Bestrooi ze met zout, versgemalen zwarte peper en truffelpoeder.

Snijd een paar rode uien in schijven en bak ze in wat olijfolie tot ze karamelliseren. Halveer de burgerbroodjes horizontaal en grill de snijvlakken in een grillpan.

**De opbouw.** Eerst de burgers, van onder naar boven: begin met de onderste helft van het burgerbroodje. Leg daarop een paar schijven tomaat. Daarop een bonenburger, een plakje cheddar en een paar eetlepels gekaramelliseerde uien. Sluit met de bovenste helft van het hamburgerbroodje.

Zet de klaargemaakte burgers een paar minuten in een oven op 85°C tot de kaas gesmolten is over de bonenburger.

**Op het bord**, één of twee hamburgers, een paar eetlepels zelfgemaakte **blackwellsaus**, wat gemengde sla, een portie gebakken portobello’s en een spiegeleitje. Dien op met frietjes van zoete aardappel.