



Zalmburgers met wortels uit de oven

met romige aardappel-knolselderijpuree



ca. 45min



2 personen

Altijd maar weer die vleesburgers... Zeker niet verkeerd, maar een beetje afwisseling is ook wel eens fijn. Daarom maak je vandaag knapperige zalmburgers op een bedje van romige aardappel-knolselderijpuree. Lichtzoete worteltjes uit de oven erbij en een bieslook-mosterdsaus en het feest is compleet. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 stuk knolselderij ⁹
- 2 paarse wortels
- 2 wortels
- 1 onbehandelde limoen
- 10g verse bieslook
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 2 zalmburgers ^{1,4}

Wat je thuis nodig hebt

- 175ml melk ⁷
- 1el honing
- 1el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 2 middelgrote kookpannen met deksel
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 852kcal, vet 42.5g, koolhydraten 83.0g, eiwit 28.8g



1. Groenten koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels** en **knolselderij**. Schil de **aardappels** en de **knolselderij** en snijd alles in grove stukken. Doe alles in het kokende water en kook gaar in 15-20min.



4. Saus koken

Giet 125ml melk in de kookpan met de **saus** en breng al roerende aan de kook. Meng de **helft van de kaas** erdoorheen, zet het vuur laag en laat ca. 5min pruttelen. Haal de pan van het vuur, voeg de **bieslook** toe aan de **saus** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Houd afgedekt warm.



2. Wortels roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in staafjes van ca. 5cm lang. Wrijf deze in met 1el olijfolie en leg op een bakplaat met bakpapier. Rooster in 15-20min gaar in de oven. Rasp de **schil van de limoen** en pers de **limoen** vervolgens uit. Meng de **geroosterde wortels** met **1el limoensap**, 1el honing en ½tl zout en leg apart.



5. Puree voorbereiden

Giet de **aardappels** en **knolselderij** af in een vergiet en doe met de **rest van de kaas** en **50ml melk** terug in de pan. Stamp tot een romige puree en houd afgedekt warm.



3. Saus voorbereiden

Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes. Rasp de **kaas** fijn. Verhit een tweede middelgrote kookpan met 1el boter op middelhoog vuur. Meng 1tl bloem en 1tl mosterd door de smeltende boter en roer ca. 1-2min door. **Tip:** Gebruik een garde om alles goed te mengen.



6. Zalmburgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **zalmburgers** 3-5min per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn. Verdeel de **zalmburgers** met de **aardappel-knolselderijpuree** over de borden en bedruip met de **saus**. Leg de **wortels** erbij, garneer met de **limoenrasp** en serveer.