



Hamburger met rucola en peer

en koolraapfrietjes



30-40min



2 personen

Er zijn van die dagen dat je gewoon een goeie burger nodig hebt. Geen paniek, we hebben je rug. Met deze sappige burger van half-om-halfgehakt, met peer, uienmarmelade en rucola, op zijdenzacht briochebrood. Erbij - zodat je ook nog een fijne portie groenten binnenkrijgt - maak je frietjes van koolraap.

Wat je van ons krijgt

- 1 koolraap
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1x rund- en varkensgehakt
- 2x uienmarmelade ¹²
- 1 peer
- 100g rucola
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

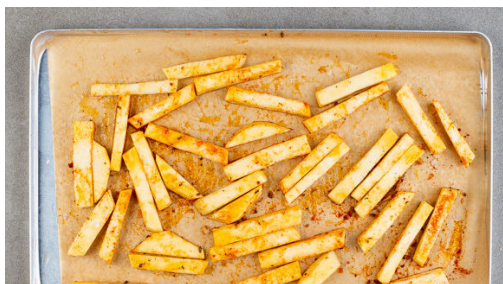
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 950kcal, vet 57.8g, koolhydraten 70.0g, eiwit 37.9g



1. Koolraap roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **koolraap**, snijd 'm in plakken en dan in staafjes. Verdeel de **koolraapfriet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en de **helft van de aardappelkruiden**. Rooster 20-25min in de oven, tot de **friet** goudbruin en gaar is.



4. Salade maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in plakjes. Meng ze met de **rucola**, 1el olijfolie en een snuf zout.



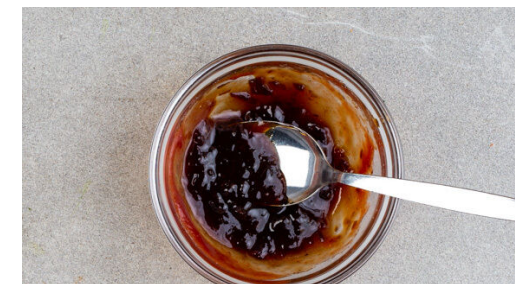
2. Burgers maken

Meng het **gehakt** met de **rest van de aardappelkruiden** en een flinke snuf zout. Kneed goed en vorm **2 burgers** van ca. 1cm dik.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in ca. 3min per zijde bruin en gaar. Snijd de **broodjes** open en bak ze in ca. 3min af in de oven.



3. Saus maken

Meng de **uienmarmelade** met 3el tomatenketchup.



6. Burgers bouwen

Beleg de **broodjes** met wat **salade**, **1-2el saus** en de **burgers**. Verdeel de **rest van de saus** over de **burgers** en klap de **broodjes** dicht. Serveer de **burgers** met de **rest van de salade** en de **koolraapfriet**.