

DINNERLY



Smokey cheeseburgers met rode ui met geroosterde pastinaak en veldsla



ca. 40min



2 personen

Is er iets beters dan die eerste grote hap van een rijke, dikke cheeseburger? Nou ja, de tweede hap misschien! En alle happen daarna. Vandaag maken we een klassieke en oh-zo-lekkere cheeseburger met rokerige burgers, gesmolten cheddar en knapperige ui. Als originele twist serveren we er pastinaakpatat bij en voor een frisse noot hebben we verse veldsla. Genoeg geklets, nu aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote pastinaak
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 rode ui
- 2 smokey runderburgers ¹
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mayonaise ³
- 4el tomatenketchup
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- 1el balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller

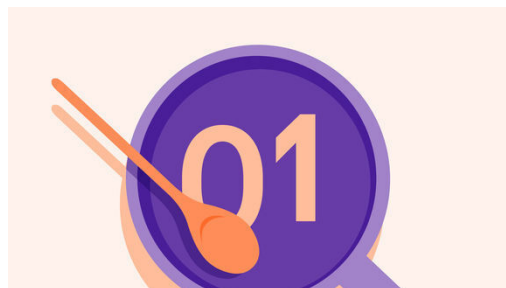
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

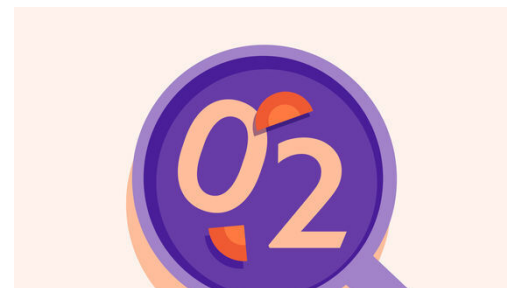
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 949kcal, vet 58.0g, koolhydraten 64.5g, eiwit 41.0g



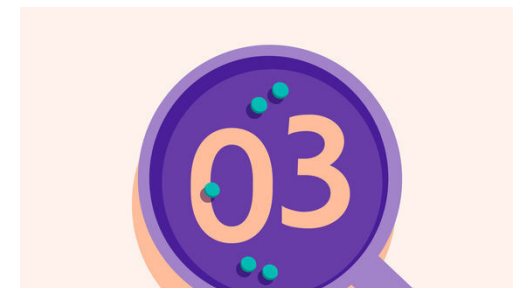
1. Pastinaak roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **pastinaak** en snij in frietjes van ca. 1cm breed. Hussel ze om met 1el olijfolie en de **helft van de kruidenmix**. Verdeel de **pastinaak** zonder overlappen over een bakplaat met bakpapier en rooster 10-15min in de oven.



2. Groenten bakken

Pel de **ui** en snij in schijven van ca. 1cm dik en meng ze met 1tl olijfolie en een snuf zout. Wentel de **pastinaak** na 10-15min bakken en leg de **ui** ernaast. Rooster nog eens ca. 10min.



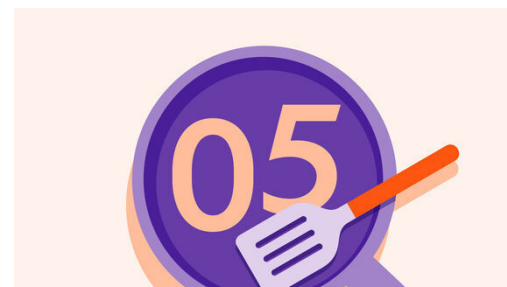
3. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 2min op 1 kant en wentel ze. Verdeel de **cheddar** over de **burgers**, leg een deksel op de pan en bak nog eens 1-2min tot ze gaar zijn en de **kaas** gesmolten is. Snij de **broodjes** open en bak ze 2-3min in de oven tot ze knapperig en goudbruin zijn.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el balsamicoazijn, 1tl olijfolie, ½tl honing en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** door de **veldsla**.



5. Burgers beleggen

Meng de **rest van de kruidenmix** met 4el ketchup. Besmeer de **broodjes** elk met 1tl mayonaise en 1el **kruidenketchup**. Beleg ze met de **burgers**, **geroosterde ui** en wat **veldsla**. Serveer de **burgers** met de **geroosterde pastinaak**, de **rest van de kruidenketchup** en de **sla**.



6. Geen tomaat?

Je vindt vaak tomaten op burgers, maar wat ons betreft maken die het broodje iets te vochtig. Als je toch wat tomaat in de maaltijd zou willen zien, halveer dan wat cherrytomaatjes en meng ze door de sla. Net zo lekker!