MARLEY SPOON

<650kcal: Briocheburger met runderstoofvlees

en een frisse salade met appel en roodlof

30-40min 2 personen

Vandaag durven we experimenteel te zijn. We combineren frisse appelstukjes en roodlof met een citroenige kruidendressing, geroosterde pecannoten en fijne plakjes kaas. Maar deze onovertroffen salade vormt de omlijsting voor ons culinaire klapstuk: een zachte briocheburger met runderstoofvlees en verse mierikswortel. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 1 appel
- 2x roodlof
- 2 blokjes Italiaanse kaas [7]
- 1 stukje verse mierikswortel
- 25g pecannoten [15]
- 2 briochebroodjes [1,3,7]
- 1x runderstoofvlees
- 1x uienmarmelade [12]

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 645kcal, vet 32.3g, koolhydraten 66.7g, eiwit 28.2g

1. Dressing maken

Hak de **bieslook** en **peterselie incl. steeltjes** grof. Pers de **citroen** uit. Doe de **helft van de gehakte kruiden** met **1-2el citroensap**, 1el olijfolie, 1tl honing, 2el water en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad.

2. Ingrediënten snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes. Meng de **appelschijfjes** met **1el citroensap** zodat ze niet bruin worden. Verwijder evt. de uiteinden van de **roodlof**. Snijd de **roodlof** in de lengte doormidden en dan ook in de lengte in dunne reepjes.

3. Mierikswortel raspen

Schaaf de **kaas** met een dunschiller in dunne plakjes. Schil de **mierikswortel** en rasp ca. **1el mierikswortel** fijn.

4. Ingrediënten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pecannoten** in 2-3min geurig en goudbruin. Schep uit de pan om af te laten koelen. Snijd de **briochebroodjes** open en rooster 1-2min in de pan op de snijkant tot ze licht knapperig zijn. Haal uit de pan.

5. Runderstoofvlees opwarmen

Verdeel het **runderstoofvlees** gelijkmatig over de gebruikte pan en verhit 2-4min op middelhoog vuur op tot het **vlees** goed warm is.

6. Burgers beleggen

Bestrijk de **broodjes** met de **uienmarmelade** en verdeel het **runderstoofvlees** erover. Voeg naar smaak **geraspte mierikswortel** toe en bedek met de **bovenste broodhelften**. Meng de **appelschijfjes** en **roodlof** met de **dressing** en garneer met de **rest van de kruiden**, de **kaas** en de **pecannoten**. Serveer bij de **burgers**.