



Cheeseburger van gemengd gehakt

met gekarameliseerde ui en pimentónfriet



30-40min



2 personen

Hamburgers met friet 2.0! We serveren de kaas vandaag niet op de burger, maar erin! Een klein, maar wezenlijk verschil in de eetbeleving. Je topt de burger met smoky BBQ-mayo en gekarameliseerde uien en serveert 'm - uiteraard - met frieten uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x babyromanasla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas⁷
- 2 burgerbroodjes met sesam^{1,7,11,13}
- 1 zakje BBQ-saus^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- kleine kookpan

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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1024kcal, vet 52.4g, koolhydraten 89.5g, eiwit 45.6g



1. Friten bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in vingerdikke staafjes (je hoeft ze niet te schillen). Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, **1tl gerookt paprikapoeder** en 1/2tl zout. Bak de **friet** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven (**zie tip, links**).



4. Burgers bakken

Verhit 1tl olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **burgers** toe. Doe een deksel op de pan en bak de **burgers** in 5-6min per zijde goudbruin en gaar. Bak de **burgerbroodjes** in 3-5min in de oven af.



2. Toppings voorbereiden

Snijd **1 kropje sla** in dunne reepjes (je hebt het andere kropje niet nodig). Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Ui smoren

Smelt 1el suiker in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Roer niet, maar draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Voeg de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en smoor de **ui** in 2-3min zacht en bruin.



3. Burgers vullen

Meng het **gehakt** met een snuf peper en zout en kneed er **4 platte burgers** ter grootte van de burgerbroodjes van. Verdeel de **helft van de kaas** over **2 burgers**, laat daarbij de randen vrij. Dek af met de **overgebleven burgers** en druk de randen goed dicht. Zo kan de **kaas** er tijdens het bakken niet uitlopen. Je hebt de **rest van de kaas** niet nodig.



6. Burgers bouwen

Meng de **BBQ-saus** met 2el mayonaise. Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **BBQ-mayo**. Beleg de **broodjes** met de **sla**, **tomaat**, **cheeseburger** en tot slot de **ui**. Serveer de **burgers** met de **friet**.