



Smashburger met komkommer

met zoete aardappelfriet en dip



ca. 25min



2 personen

Smashburgers zijn een Amerikaanse klassieker, bij ons geïntroduceerd door chef Natalie. Het verschil met een gewone burger zit 'm in de bereidingswijze van het vlees. Je legt het in de pan en 'smashed' het met je spatel. Dit zorgt voor een heerlijke knapperige structuur waar wij op slag verliefd werden. Je smelt er lekker veel kaas over en serveert de burgers met zoete aardappelfriet. What's not to love?

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x rundergehakt
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1133kcal, vet 67.0g, koolhydraten 83.7g, eiwit 49.2g



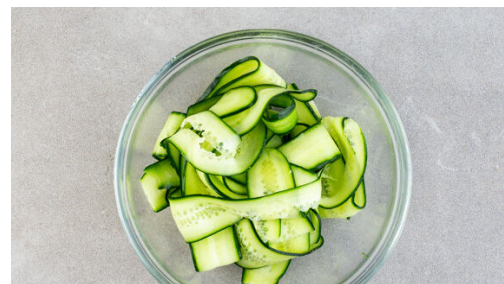
1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in dunne staafjes. Verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olie, ca. **3/4e van de rundvleeskruiden** en een snuf zout en peper. Rooster in ca. 20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Leg de **burgers** in de hete olie en druk ze direct plat met een spatel, tot een dikte van max. 1cm. Bak ze 2-3min zonder om te keren. Bestrijk dan de bovenkant gelijkmatig met 1el mosterd. Keer de **burgers** om en bak nog 2-3min, tot het vlees gaar en goudbruin is.



2. Komkommer inleggen

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **helft van de komkommer**. Meng de **komkommerlinten** met 2el (wittewijn)azijn, 1/2-1tl suiker en een snuf zout. Gebruik de rest van de komkommer voor een ander recept (of snoep 'm op tijdens het koken).



5. Kaas smelten

Verdeel de **helft van de kaas** over de **burgers** als ze bijna klaar zijn. Doe een deksel op de pan en laat de **kaas** ca. 1min smelten.



3. Toppings voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Snijd de **tomaat** in plakjes. Meng 3el mayonaise en 1el water of plantaardige olie met de **rest van de rundvleeskruiden naar smaak**. Snijd de **broodjes** open en bak ze op een 2e bakplaat in 3-4min af. Knead het **gehakt** goed door met een flinke snuf zout en peper. Vorm er **2 ballen van gelijke grootte** van.



6. Afmaken en serveren

Bestrijk de **broodjes** elk met **1tl mayodip** en beleg met de **burgers, komkommer, tomaat** en **ui**. Serveer de **burgers** met de **zoete aardappelfriet** en de rest van de **mayodip**.