



Cheeseburger van gemengd gehakt

met gekarameliseerde ui en pimentónfriet



30-40min



2 personen

Hamburgers met friet 2.0! Vandaag deze burger van gemengd gehakt met kazen verrassing. We serveren de kaas namelijk 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
- 1 krop ijsbergsla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 50g 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 1031kcal, vet 52.5g, koolhydraten 93.0g, eiwit 45.7g



1. Friten bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels mét schil** in vingerdikke staafjes. Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1el olijfolie en 1/2tl zout. Bak de **friet** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven. Laat nog 5-10min in de oven staan met de ovendeur iets open, zo worden de **friten** extra krokant.



4. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Doe de **burgers** in de hete pan en leg een deksel op de pan. Bak de **burgers** in 5-6min per zijde goudbruin en gaar. Bak de **burgerbroodjes** in 3-5min in de oven af.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **helft van de ijsbergsla** in dunne reepjes, verwijder de stronk. De **rest van de salade** heb je niet nodig voor dit recept. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes.



5. Ui bakken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en voeg 1el suiker toe. Draai de pan alleen aan de steel om de suiker te verdelen en wacht tot de suiker gesmolten is. Voeg dan de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en bak de **ui** af en toe roerend in 2-3min zacht en bruin.



3. Burgers vormen

Kruid het **gehakt** goed met zout en peper en verdeel het in **4 gelijke porties**. Vorm van elke portie een **burger** met een doorsnede ter grootte van de **burgerbroodjes**. Verdeel de **helft van de kaas** over **2 burgers**. Bedek de **burgers** met een **2e burger** en sluit de randen goed. Zo kan de **kaas** er tijdens het bakken niet uitlopen.



6. Burgers samenstellen

Meng 2el mayonaise met de **BBQ-saus**. 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**.