

DINNERLY



Camembert-burgers met venkel en een cranberrysaus



ca. 30min



2 personen

Wat is het beste deel van een cheeseburger? De kaas, toch?! Met die gedachte in het achterhoofd heeft onze chef Tamara een cheeseburger met alléén maar kaas bedacht! Zachte camembert belegd met gekaramelliseerde venkel, op een bedje van rucola en appel. Om het af te maken maak je een saus van cranberry's, die alles mooi bij elkaar bindt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 venkel
- 1 rode ui
- 50g gedroogde cranberry's
- 1 groene appel
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 camembert ⁷
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4tl boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- 4tl balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

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

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 746kcal, vet 42.2g, koolhydraten 70.8g, eiwit 22.4g



1. Venkel bakken

Snij de **venkel** in vieren, verwijder de harde onderkant en snij in heel dunne plakjes. Bewaar evt. **venkelgroen**. Pel de **ui** en snij in dunne halve ringen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie en 1el boter op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en de **1/2 van de venkel** toe met een snuf zout en suiker en bak 4-5min. Zet het vuur laag en laat ca. 15min afgedekt garen.



4. Venkel op smaak brengen

Voeg de **rest van de saus** toe aan de **venkel** in de pan. Laat 3-5min zonder deksel koken tot de **venkel** gaar is. Haal de pan van het vuur en kruid met peper en zout. Snij de **broodjes** open en leg met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Snij de **camembert** horizontaal in **2 platte stukken** en leg ze op de **onderste broodhelften**.



2. Cranberrysaus maken

Doe de **cranberry's** met 50ml water en 1tl suiker in een kleine kookpan. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat 6-8min borrelen. Roer regelmatig. Haal de pan van het vuur, roer 1el balsamicoazijn erdoor en pureer het geheel met de staafmixer tot een gladde saus. Roer 1tl boter erdoor tot ie gesmolten is en de **sous** mooi glanst. Kruid met wat peper en zout.



5. Burgers bouwen & serveren

Zet de bakplaat 2-3min bovenin de oven en bak tot de **camembert** zacht wordt. Hussel de **rucola** door de **appelsalade**. Schep de **broodjes** op borden en beleg de **camembert** met de **gebakken venkel** en naar smaak met wat **appelsalade**. Serveer de rest van de **salade** naast de **burgers**.



3. Salade maken

Verwarm de oven (evt. met grillstand) voor op 200°C (180°C hetelucht). Snij de **appel** in vieren, verwijder het **klokhuis** en snij de **appel** in heel dunne plakjes. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl balsamicoazijn, 1tl mosterd en **1el cranberrysaus**. Meng de **dressing** met de **appel** en **rauwe venkel** (en evt. fijngesneden **venkelgroen**). Kruid met peper en zout.



6. Een knoflookkick

Om dit gerecht nóg luxer te maken, kun je de broodjes upgraden naar knoflookbrood. Pel gewoon een forse teen knoflook, snij 'm doormidden en wrijf de broodjes aan beide kanten in met de snijkant van de knoflook. Zo makkelijk gaat dat!