

DINNERLY



Grillkaas-burger met currydip met spinaziesalade en zoete aardappel



ca. 30min



2 personen

Grillkaas en hamburgers zijn een "match made in heaven". Die luchtige broodjes en die stevige, zoutige kaas... mmm! Om het geheel nog lekkerder te maken hebben we wat frisse spinaziesalade, geurige currydip en heerlijke zoete aardappelschijfjes toegevoegd. Tijd om te genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje madraskruiden ⁴
- 1 rode ui
- 200g Griekse grillkaas ³
- 2 burgerbroodjes ²
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ¹
- 2el tomatenketchup
- 1½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Mosterd (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 952kcal, vet 54.3g, koolhydraten 78.7g, eiwit 34.5g



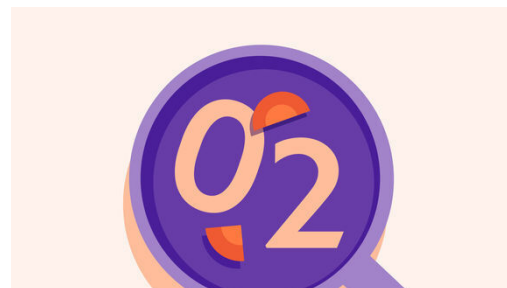
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappels incl. schil** in dunne plakjes en hussel deze om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak in 15-18min goudbruin en gaar. Draai ze halverwege de baktijd om.



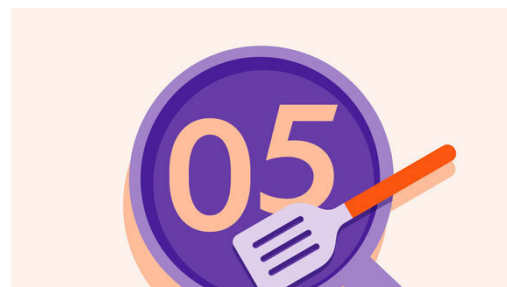
4. Broodjes bakken

Leg de **broodjes** op een rooster in de oven en bak in 3-4min krokant. **Tip:** als je wil kun je ook een broodrooster gebruiken. Schep de **dressing** door de **spinazie**.



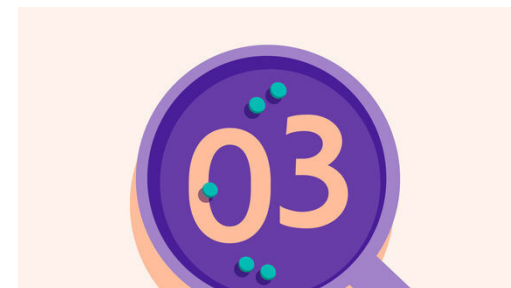
2. Ingrediënten voorbereiden

Meng de **helft van het currypoeder** (of meer naar smaak) met 2el ketchup. Pel de **ui** en snij in dunne ringen (zie ook **stap 6**). Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, ½tl honing en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij de **broodjes** open en besmeer de **onderste helften** met de **curryketchup** en de **bovenste helften** elk met ½el mayonaise. Beleg de **broodjes** met wat **spinaziesalade**, de **uienringen** en de **grillkaas**. Serveer de **burgers** met de **rest van de salade** en de **zoete aardappelschijfjes**.



3. Grillkaas bakken

Snij de **grillkaas** door het midden door de helft, zodat je twee dünnere plakken heb. Snij deze overdwars doormidden. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **grillkaas** 4-6min. Draai 'm regelmatig om zodat ie aan alle kanten goudbruin wordt. Haal 'm uit de pan en meng met 1tl honing en een snuf peper.



6. Speciale wensen?

Als je ketchup niet zo lekker vindt, kun je de kruidenmix ook gewoon met dezelfde hoeveelheid mayonaise vermengen. Zo maak je heel eenvoudig een currymayo. En zijn rauwe uienringen je iets te sterk van smaak? Leg ze dan in een zeef, giet er dan kokend water overheen en dep ze voor het serveren even droog – zo worden ze iets milder van smaak.