



V: Tandooriburger met grillkaas

en curry-wortelfrietjes uit de oven



20-30min



2 personen

Met burgers kun je werkelijk alle kanten op. Maar wat wij vooral zo leuk vinden, is dat de burger zich zo goed leent voor allerlei fusion-avonturen. Je kunt de smaken van vrijwel elke keuken ter wereld vertalen naar een burger. Of het altijd een goed idee is weten we niet, maar in het geval van deze tandooriburger met curry-wortelfrietjes kunnen we gerust zeggen dat het experiment geslaagd is.

Wat je van ons krijgt

- 3 wortels
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 chilipeper
- 1 onbehandelde limoen
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 1 zakje tandoori-kruiden
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 10g verse koriander
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met rooster
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

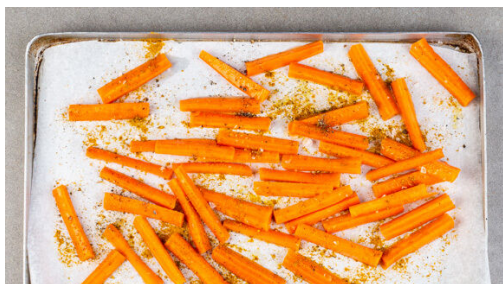
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 916kcal, vet 60.0g, koolhydraten 58.8g, eiwit 36.6g



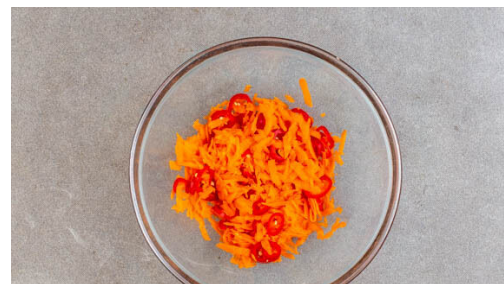
1. Wortelfriet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels**, snijd **2 wortels** in de lengte in vieren en dan in dunne frietjes. Meng de **wortelfrietjes** met 1el plantaardige olie, de **helft van de madraskruiden** en een flinke snuf peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-22min in de oven.



4. Grillkaas bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **grillkaas** in 1-2min per kant goudbruin. Snijd ondertussen de **broodjes** open, leg op een rooster en bak 3-4min in de oven.



2. Wortelsalade maken

Snijd de **chilipeper** in dunne ringetjes. **Tip:** verwijder de zaadlijsten om het gerecht minder scherp te maken. Pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van het **limoensap**, 1tl water, 1tl suiker, een snuf zout en de **chilipeper naar smaak**. Rasp de **overgebleven wortel** grof en meng de **rasp** met de **dressing**.



5. Korianderyoghurt maken

Pluk de **korianderblaadjes** en snijd grof. Snijd de **steeltjes** fijn en meng met de **yoghurt**, 2el mayonaise en een snuf zout. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Grillkaas voorbereiden

Dep de **grillkaas** droog met keukenpapier, halveer horizontaal en wrijf in met de **tandoori-kruiden**.



6. Beleggen en serveren

Bestrijk de **broodjes** met de **korianderyoghurt** en beleg naar wens met de **wortelsalade**, de **grillkaas**, de **korianderblaadjes** en de **bosui**. Serveer de **tandoori-burgers** met de **wortelfrietjes** en geef evt. overgebleven **wortelsalade** en **korianderyoghurt** erbij.