

DINNERLY



Burger met grillkaas met rucola en tomaat



ca. 20min



2 personen

Onze easy-prep-recepten maken je het leven gemakkelijk en passen zich aan al je plannen aan: Wil je een kleine maaltijd, een extra portie soul food voor lange dagen, of gewoon een gerecht dat kinderen niet alleen kunnen eten, maar ook samen met jou kunnen koken? Niets is eenvoudiger. Volg ons recept en tover je nieuwe lievelingsgerecht in vier eenvoudige stappen tevoorschijn. Aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g Griekse grillkaas ²
- 1 tomaat
- 50ml hoisinsaus ^{3,4,5}
- 2 burgerbroodjes ³
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan

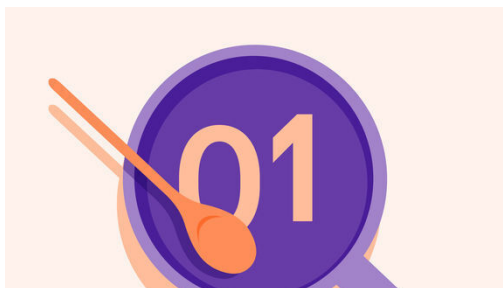
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Melk (2), Glut (3), Sesamzaad (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

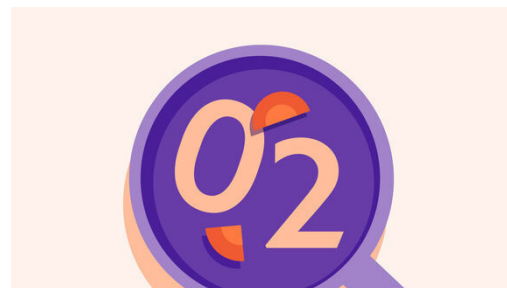
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 648kcal, vet 39.0g, koolhydraten 44.8g, eiwit 31.4g



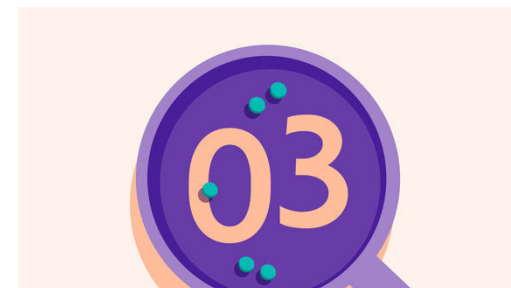
1. Goed voorbereid

Je kunt de verse ingrediënten evt. ook van tevoren bereiden. Was en droog de rucola en bewaar 'm met wat vochtig keukenpapier in een bak met deksel. Snij de tomaat in plakken en stapel ze op elkaar, zodat ze niet uitdrogen. Meng de dip in een afsluitbaar bakje en zet alles in de koelkast.



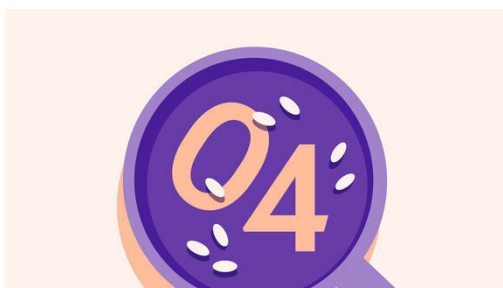
2. Kaas bakken

Snij de **kaas** in 2 platte plakken. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **kaas** in ca. 4min goudbruin. Draai 'm niet te vaak om, zodat ie een krokant korstje krijgt.



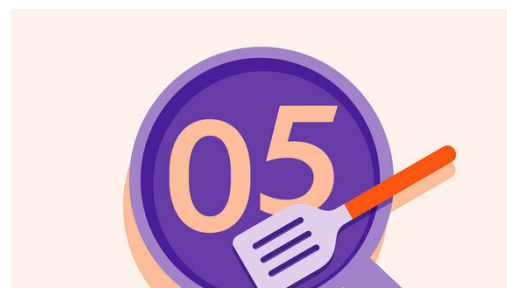
3. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vrucht vlees** in dunne plakken. Kruid met peper en zout. Meng de **hoisinsaus** met 1el mayonaise.



4. Broodjes roosteren

Neem de gebakken **kaas** uit de pan. Verhit de pan opnieuw op middelhoog vuur. Snij de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar onder in de pan en rooster ze in 1-2min goudbruin en een beetje krokant.



5. Burger beleggen

Bestrijk de **broodjes** met de **hoisindip** en beleg ze met de **kaas**, de **tomaat** en **rucola** naar wens.



6. Salade erbij?

Eet je je sla liever naast je burger dan erop? Maak dan een snelle vinaigrette van een beetje hoisinsaus, 1el plantaardige olie en ½tl azijn en meng met de rucola.