



Jackfruitburger met zelfgemaakte broodjes

en komkommerpickle met zoete aardappelfrietten



30-40min



2 personen

Dit is een hele bijzondere, want vandaag maak je je eigen hamburgerbroodjes. Dat is een stuk eenvoudiger dan het klinkt, want we gebruiken kan-en-klaar pizzadeeg als basis. Je hoeft de broodjes dus alleen even in de goede vorm te kneden en af te bakken. Voor het beste effect zeg je niets tegen je tafelgenoten over dat gemak. Jij hebt op een doordeweekse avond gewoon even wat broodjes in elkaar staan draaien, no biggie.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 blik jackfruit
- 1 teen knoflook
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 citroen
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie en bloem
- suiker en azijn
- 100ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker en zeef

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

Kooktip

Vorm het deeg tot een bal en snijd het doormidden. Bewaar de helft voor een ander recept. Vorm twee balletjes van de rest en druk ze een beetje plat.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 946kcal, vet 47.4g, koolhydraten 111.4g, eiwit 18.2g



1. Friet en broodjes bakken

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **zoete aardappels** in frieten en hussel ze om met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Rol het **deeg** uit. Maak 2 balletjes van de **helft van het deeg** en vorm ze tot **broodjes** van ca. 1,5cm dik (**zie tip, links**). Leg ze met de **frieten** op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de **broodjes** met 1tl olie en bestrooi ze met **sesam**. Bak 18-25min.



4. Mayonaise maken

Pers de **citroen** uit. Doe de **sojaroom** met de **mosterd**, **1el citroensap**, 1/2tl zout, de **rest van het paprikapoeder** en 100ml olie in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer net zolang tot een gladde **mayonaise** ontstaat. Proef en breng op smaak met meer **citroensap** naar wens.



2. Jackfruit bakken

Giet het **jackfruit** af, spoel om en hak fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan en bak het **jackfruit** 5min. Voeg de **knoflook** en **1tl paprikapoeder** toe en bak nog 3-5min tot het **jackfruit** knapperig is. Blus af met 1el azijn en breng op smaak met peper, zout en suiker. Schep het **jackfruit** in een kom. Veeg de pan schoon.



5. Burgers bakken

Meng het **jackfruit** met 3-4el bloem en een snufje zout. Vorm er 2 even grote **burgers** van. Verhit 1-2el olijfolie in de gebruikte koekenpan. Bak de **burgers** 3-5min op een kant. Schep voorzichtig om en bak nog eens 3-5min op de andere kant.



3. Groenten voorbereiden

Schil evt. de **minikomkommer** en snijd hem in dunne plakjes. Meng de komkommer met 2tl azijn, 1/8tl zout en een snuf suiker. Snijd de **tomaten** in plakjes.



6. Burgers beleggen

Giet de **komkommer** af. Snijd de **burgerbroodjes** open en bestrijk ze met de **mayonaise**. Beleg ze met **komkommer**, de **burger** en **plakjes tomaat**. Serveer de **burgers** met de **frieten** en wat **mayonaise**. De **resterende mayonaise** kun je ca. 5 dagen in de koelkast bewaren.