

DINNERLY



Kabeljauwburgers met broccoligratin en aardappelpartjes uit de oven



ca. 35min



2 personen

Dit is een gerecht als een warme knuffel: fijne texturen, gevarieerde ingrediënten en vooral heerlijke smaken. En het is nog makkelijk te bereiden ook! Je maakt zelf een eenvoudige saus, je bakt de visburgers in een pan en de rest gaat gewoon in de oven. In een oogwenk op tafel en waarschijnlijk in een oogwenk weer weg – zo smakelijk is het.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 pofaardappels
- 1 broccoli
- 1 sjalotje
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 25g panko ¹
- 2 kabeljauwburgers ^{1,3,4,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 75ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- bloem ¹
- zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine ovenschaal
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- garde

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 977kcal, vet 52.5g, koolhydraten 244.2g, eiwit 31.9g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Roer 75ml melk door 125ml water. Smelt op laag tot middelhoog vuur 2el boter in een kleine kookpan. Voeg de **helft van de kruidenmix** en 2el bloem toe en klop met een garde tot een dikke pasta ontstaat. Giet langzaam het melkmengsel erbij en blijf roeren tot de **saus** wat ingedikt is. Kruid dan met ½tl zout.



2. Aardappels roosteren

Snij de **aardappels mét schil** in dunne partjes. Meng ze met 1el plantaardige olie, de **rest van de kruidenmix** en ½tl zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 25-30min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn. Hussel ze halverwege de baktijd even goed om.



3. Broccoli voorbereiden

Giet water in een kleine ovenschaal (ca. 20x15cm) tot het ca. 0,5cm hoog staat. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes en zet deze zo veel mogelijk rechtop in de ovenschaal (met de steeltjes naar onderen). Giet de **saus** uit stap 1 gelijkmatig over de **groente**.



4. Gratin bakken

Pel en halveer het **sjalotje** en snij in dunne reepjes. Rasp de **kaas**. Strooi achtereenvolgens het **sjalotje**, de **panko** en de **gerasppte kaas** over de **broccoli**. Bak de **gratin** 18-22min in de oven, tot de **broccoli** gaar en de **kaaskorst** goudbruin is.



5. Visburgers bakken

Verhit een middelgrote pan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **kabeljauwburgers** 3-4min per kant, tot ze knapperig zijn. Leg ze even op wat keukenpapier om uit te lekken. Verdeel de **burgers**, **aardappelpartjes** en **gratin** over de borden en serveer met je favoriete sauzen.



6. Ietsje zuurder?

Vis en fruit gaan niet samen? Zeker wel, als dat fruit tenminste maar lekker zuur is! Heb je nog een halve citroen liggen? Snij 'm in partjes en serveer bij de visburgers – één kneepje sap voegt een hele andere smaakdimensie toe.