



Salsicciaburger met kaas en dipsaus

met geroosterde groenten en ovenaardappels



ca. 40min



2 personen

We rekken het begrip hamburger nog iets verder op vandaag, met deze heerlijke briochebroodjes met salsiccia en geroosterde groenten. Je roostert alles tegelijk in de oven, dus je hebt er werkelijk geen omkijken naar. Het enige dat jij nog doet, is een heerlijke dip maken van paprikapoeder, mayonaise en wat geroosterde groenten en knoflook.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2x salsiccia
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 10g verse basilicum
- 50g geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- ovenrek
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Indien nodig, wissel de bakplaten halverwege de oven tijd om.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 999kcal, vet 60.0g, koolhydraten 82.8g, eiwit 33.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in stukken e verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **helft van de aardappelkruiden**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **aardappels** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



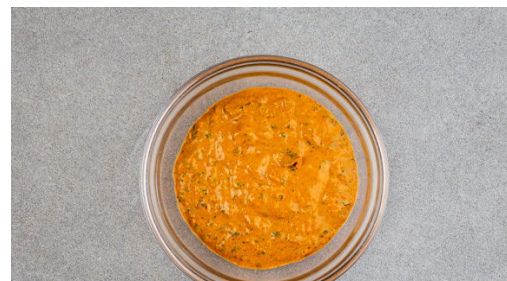
4. Groenten & worst bakken

Rooster de **groenten en worst** 15-18min in de oven. Neem de **salsiccia** van de bakplaat, snijd ze in de lengte doormidden en leg ze terug. Rooster de **groenten en worst** nog 4-5min, tot de **groenten** gaar zijn en de **salsiccia** bruin en knapperig zijn.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Dip pureren

Druk de **geroosterde knoflook** uit z'n schil in een hoge (maat)beker en voeg **4 paprikareepjes**, **3-4 uienreepjes**, het **paprikapoeder**, 2el mayonaise en 1el azijn toe. Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof en voeg ook toe aan de maatbeker. Pureer het geheel tot een **gladde dip** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Groenten voorbereiden

Verdeel de **gesneden groenten** en de **ongepelde knoflook** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout. Prik de **salsiccia** 2-3 keer in met een vork of mes en leg ze op de bakplaat bij de **groenten**.



6. Burgers bouwen

Verdeel de **kaas** in de laatste 3-4min roostertijd over de **salsiccia** en laat smelten. Snijd de **broodjes** open en rooster ze 2-3min in de oven of in een broodrooster. Bestrijk de **broodjes** met wat **dip** en beleg met de **geroosterde groenten** en **salsiccia**. Serveer met de **aardappels** en de **rest van de dip**.