

DINNERLY



Runderburger met olijvencrème met geroosterde pompoen



ca. 40min



2 personen

Het is eindelijk weer tijd voor hamburgers! Vandaag maken we 'smashburgers': dat betekent dat de patty's tijdens het bakken met een spatel aangedrukt worden, zodat ze zoveel mogelijk in contact komen met de hete pan. Het resultaat: een heerlijk bruin korstje. We beleggen de burgers met frisse tomaat en olijvencrème, en serveren ze met gebakken pompoen en zoete dadels.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 Hokkaidopompoen
- 1 tomaat
- 1 zakje groene olijven
- 1x rundergehakt
- 50g gedroogde dadels
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 4el mayonaise³
- 1,5tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

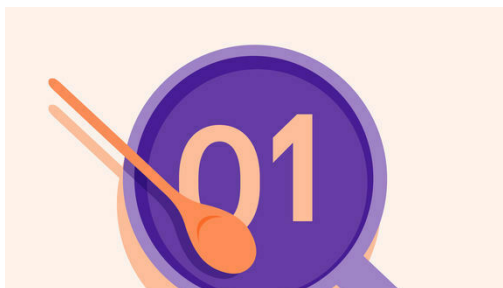
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

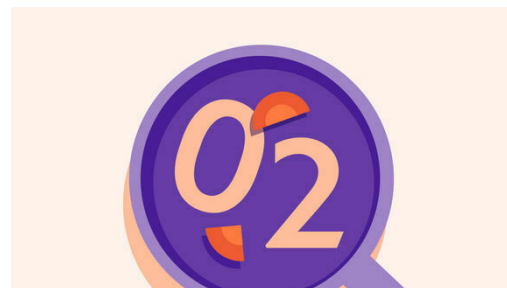
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 977kcal, vet 61.9g, koolhydraten 75.3g, eiwit 30.1g



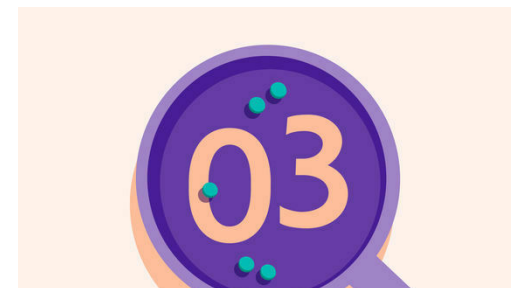
1. Pompoen snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **pompoen** doormidden, verwijder de pitten met een lepel en snij het **vruchtvlies** in parten van ca. 3cm breed. Meng de **pompoen** met 1el olijfolie en 1/2tl zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier.



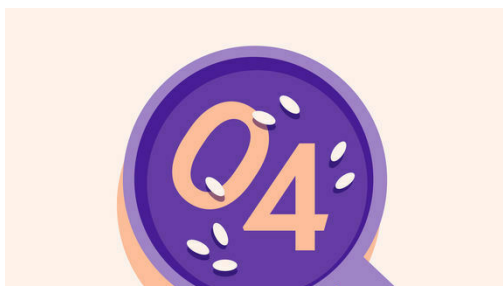
2. Ingrediënten voorbereiden

Leg 1 ongepelde teen knoflook bij de **pompoen** op de bakplaat en bak het geheel ca. 18min in de oven. Haal de knoflook van de bakplaat en bak de **pompoen** evt. nog 4-8min tot ie gaar is. Snij de **tomaat** in dunne plakjes. Snij **2 olijven** in dunne ringen en leg opzij. Hak de **rest van de olijven** fijn en meng ze met 4el mayonaise en 1tl mosterd.



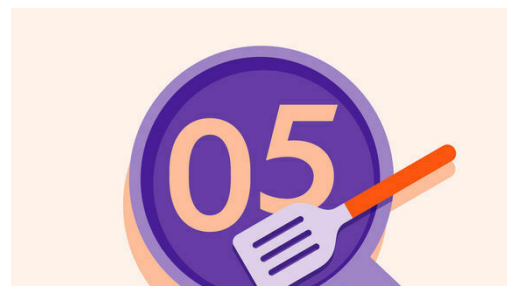
3. Burgers bakken

Vorm **2 dikke burgers** van het **gehakt** en kruid ze aan beide kanten goed met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur (zie ook de tip in stap 6). Voeg de **burgers** toe en druk ze met een spatel plat, tot ze ca. 0,5cm dik zijn. Bak de **burgers** in ca. 3min aan één kant knapperig. Draai ze om en bak nog ca. 2min. Haal ze uit de pan en zet opzij.



4. Dressing maken

Pel de geroosterde knoflook. Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een **dressing** van de knoflook, 2el olijfolie, 2el (wittewijn)azijn (of meer naar smaak) en 1/2tl mosterd. Roer de **dadels** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Veeg de pan evt. schoon en verhit 'm op middelhoog vuur. Snij de **broodjes** open en toast de snijkant ca. 1min in de pan.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de **broodjes** met de **olijvenmayonaise** en beleg ze met de **burgers** en de **tomaat**. Schep de **pompoen** op borden, giet de **dadeldressing** erover en garneer met de **olijfringen**. Leg de **burgers** erbij en serveer.



6. Perfect krokant

Voordat je de burgers bakt is het belangrijk om de pan met olie goed heet te laten worden. Zo krijgen ze namelijk hun krokante korstje.