



Italiaanse burger met mozzarella en gremolatafrietjes



30-40min



2 personen

Vandaag steken we de Amerikaanse hamburger in een Italiaans jasje. Met mozzarella in plaats van cheddar, basilicumketchup en friet met gremolata. Gremolata? Jazeker, een aromatische kruidendip die oorspronkelijk uit de regio Lombardije in Noord-Italië komt. Traditioneel wordt het gegeten bij ossobuco, maar wij serveren het vandaag met friet.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 bosui
- 250g rundergehakt
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 2 burgerbroodjes met sesam 1,7,11,13
- 1 tomaat
- 1 bol mozzarella 7

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1063kcal, vet 60.4g, koolhydraten 81.8g, eiwit 48.6g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne staafjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie. Rooster in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



4. Friet kruiden

Schep de **friet** na 20-25min gaartijd om met de **gremolata** en rooster nog eens 5-6min. Snijd de **broodjes** open en rooster ze in de laatste 2-3min mee.



2. Burgers vormen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **bosui** met het **gehakt**, 1tl ketchup en een snuf zout en peper en kneed goed. Vorm **2 burgers** en druk ze in het midden een beetje platter.



5. Toppings maken

Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Laat de **mozzarella** uitlekken en snijd 'm ook in dunne plakken. Pluk de **helft van de basilicumblaadjes**, snijd ze in heel dunne reepjes en meng ze met 3tl ketchup. Proef of je nog zout en peper aan de **basilicumketchup** wil toevoegen.



3. Gremolata maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** heel fijn of druk door een knoflookpers. Rasp de **citroenschil** fijn en meng met de **peterselie**, de **knoflook**, 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Snijd de **citroen** in partjes.



6. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** 2-3min per kant. Besmeer de **broodjes** met de **basilicumketchup** en beleg ze met de **burgers**, **tomaat** en de **mozzarella**. Serveer met de **gremolatafrietjes** en de **citroenpartjes**.