



Pittige varkensburgers

met wortelcrudit  en zelfgemaakte ranch



ca. 25min



2 personen

Deze burgers zijn geïnspireerd op de Amerikaanse klassieker buffalowings. Die worden in de regel geglaazuurd met een pittige, kleverige saus. Dat doen wij vandaag ook, maar dan met varkensburgers. En bij een Amerikaans recept mag ranchdressing natuurlijk ook niet ontbreken, dus die maak je vandaag helemaal zelf.

Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 wortel
- 1x slamelange: ijsbergsla
- 1 zakje sriracha
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ³
- 1el boter ⁷
- 5g peper en zout
- 5g suiker
- 5ml olijfolie
- 30ml azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 60.0g, koolhydraten 52.7g, eiwit 34.6g



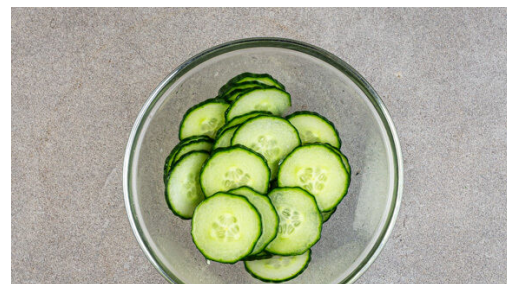
1. Dressing maken

Snijd de **komkommer** doormidden, rasp **1 helft** grof en druk er in een zeef zo veel mogelijk vocht uit. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **dille** en de **bieslook** fijn. Meng de **komkommerrasp** met de **knoflook**, de **verse kruiden**, de **yoghurt**, 3el mayonaise en 1el azijn. Breng op smaak met zout en peper.



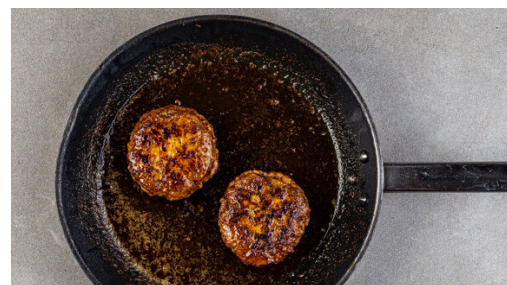
4. Sla mengen

Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte in vieren en dan doormidden. Meng de **slamelange** met **3-4el yoghurtdressing**.



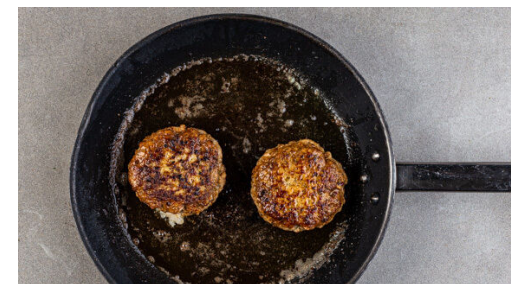
2. Komkommer inleggen

Snijd de **rest van de komkommer** in dunne plakjes. Meng 1el azijn, 1el water, 1tl suiker en 1/2tl zout en roer tot suiker en zout zijn opgelost. Hussel de **komkommerplakjes** om met het **picklewater** en zet opzij. Schep af en toe om.



5. Saus maken

Neem de **burgers** uit de pan en draai het vuur iets lager. Voeg de **srirachaus** en 1el boter toe en roer tot de boter gesmolten is. Doe de **burgers** terug in de pan en wentel ze door de **saus**. Neem uit de pan en zet opzij.



3. Burgers bakken

Meng het **gehakt** met de **Italiaanse kruidenmix**, 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Kneed goed en vorm er **2 burgers** van. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie. Braad de **burgers** in 4-5min per kant bruin en gaar.



6. Burgers bouwen

Snijd de **broodjes** open en leg ze met de **snijvlakken** naar beneden in de pan. Rooster ca. 1min. Beleg de **broodjes** met **1-2el dressing**, een beetje **sla**, de **burgers** en wat **komkommerplakjes**. Meng de **rest van de komkommer** met de **sla** en serveer met de **wortel** en de **rest van de yoghurtdressing** naast de **burgers**.