



Mexicaanse hamburger met guacamole

en zoeteaardappelfriet



20-30min



2 personen

Een goede burger valt of staat bij het broodje. Dat moet stevig zijn, maar niet zo stevig dat je burger er na de eerste hap tussenuit floept. Knapperig, maar zonder je gehemelte open te raspen en tot slot moet je burger niet te hoog worden; je wil immers kunnen eten zonder je kaken te ontwrichten. Briochebrood is bij ons favoriet: het smelt tijdens het eten een beetje weg, wat misschien vreemd klinkt, maar wel heel fijn eet.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 groene jalapeño peper
- 1 tomaat
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 10g verse koriander
- 1 zoete aardappel
- 250g runder- en varkensgehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Voeg de chilipeper enkel aan je eigen salsa toe, als er kinderen mee eten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1034kcal, vet 64.5g, koolhydraten 80.4g, eiwit 34.4g



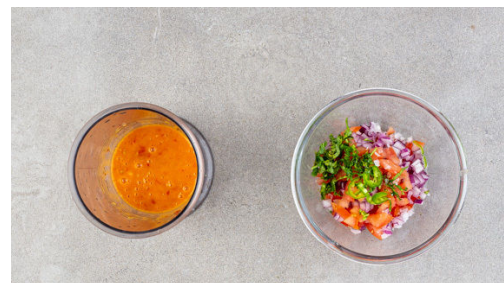
1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in dunne reepjes.



4. Burgers maken

Meng het **gehakt** met de **rest van de ui** en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed en vorm er **2 burgers** van met een dikte van ca. 1cm.



2. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in vieren, schep het **vruchtvlees** eruit en doe het in een hoge (maat)beker. Voeg de **chilisaus** en 1el olijfolie toe en pureer glad. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en meng ze met de **helft van de ui**, **2/3e van de koriander** en de **tomatenpuree**. Breng op smaak met zout en **chilipeper naar wens**.



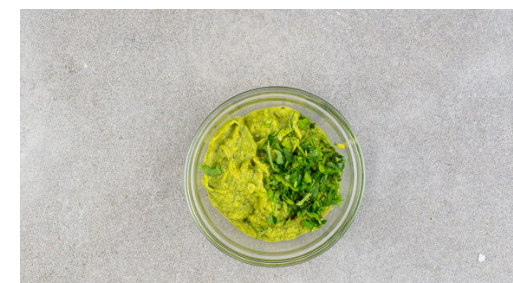
5. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **burgers** 2-3min per kant. Snijd de **broodjes** open en rooster ze 2-3min mee in de oven.



3. Friet bakken

Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in staafjes. Verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak de **zoete aardappelfriet** in ca. 15min goudbruin en gaar in de oven.



6. Guacamole afmaken

Meng de **guacamole** met de **rest van de koriander** en bestrijk de **broodhelften** ermee. Beleg de **broodjes** met de **burgers** en wat **salsa** en serveer ze met de **zoete aardappelfriet** en de **rest van de salsa**.