

DINNERLY



Smokey cheeseburgers met rode ui met geroosterde pastinaak en veldsla



ca. 40min



2 personen

Is er iets beters dan die eerste grote hap van een rijke, dikke cheeseburger? Nou ja, de tweede hap misschien! En alle hapen daarna. Vandaag maken we een klassieke en oh-zo-lekkere cheeseburger met rokerige burgers, gesmolten cheddar en knapperige ui. Als originele twist serveren we er pastinaakpatat bij en voor een frisse noot hebben we verse veldsla. Genoeg geklets, nu aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pastinaak
- 1 rode ui
- 1 zakje aardappelkruiden
- 100g veldsla
- 2 smokey rundvleesburgers ¹
- 1x cheddarplakjes ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mayonaise ³
- 4el tomatenketchup
- ½tl honing
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller

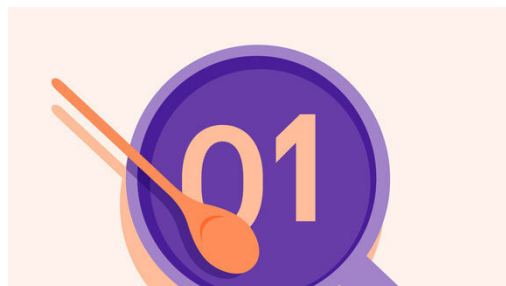
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

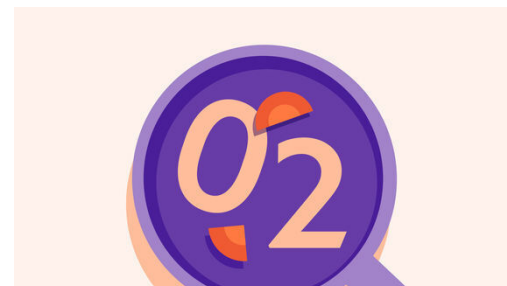
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1111kcal, vet 72.6g, koolhydraten 63.1g, eiwit 50.6g



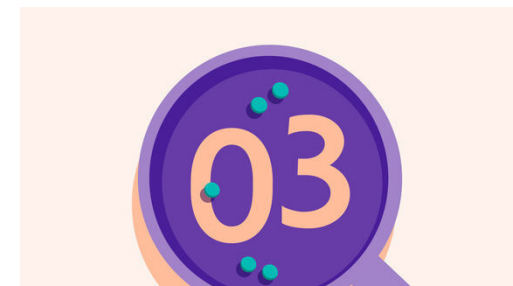
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **pastinaak** en snij in frietjes van ca. 1cm breed. Pel de **ui** en snij in plakken van ca. 1cm dik.



2. Groenten bakken

Hussel de **pastinaak** om met 1el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een snuf peper. Verdeel de **pastinaak** over ¾ van een bakplaat met bakpapier. Meng de **plakken ui** met 1tl olijfolie en een snuf zout. Leg de **ui** naast de **pastinaak** en zet de plaat in de oven. Rooster de **ui** ca. 10min en haal van de plaat. Hussel de **pastinaak** om en rooster nog eens 10-15min.



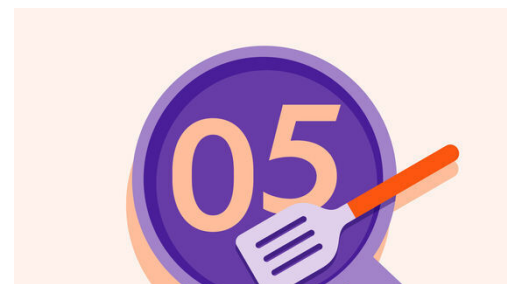
3. Salade maken

Meng de **rest van de kruidenmix** met 4el ketchup. Maak een **dressing** van 1el balsamicoazijn, ½tl honing, 1tl olijfolie en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** door de **veldsla**.



4. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 1-2min op 1 kant en wentel ze. Leg op elk 2 **plakken cheddar**, leg een deksel op de pan en bak nog eens 1-2min tot ze gaar zijn en de **kaas** gesmolten is. Snij de **broodjes** open en bak ze 2-3min in de oven tot ze knapperig en goudbruin zijn.



5. Burgers beleggen

Besmeer de **broodjes** met elk 1tl mayonaise en **1el kruidenketchup**. Beleg ze met de **burgers**, **geroosterde ui** en wat **veldsla**. Serveer de **burgers** met de **pastinaak**, de **rest van de kruidenketchup** en de **sla**.



6. Nogal cheesy

Als je over een magnetron beschikt, kun je een romige kaasdip maken van de overgebleven plakjes cheddar. Leg de kaas in een schaal en smelt langzaam in de magnetron. Roer er dan 2-3el crème fraîche doorheen en kruid met wat peper – en evt. met andere kruiden die je lekker vindt, zoals knoflook- of paprikapoeder.