



Varkensburgers met kaas

op ciabatta met friet en koolsalade



ca. 40min



2 personen

Voor deze burgers doe je het net even anders dan je van ons gewend bent. Je serveert de burgers op ciabatta, dus ze hebben een iets andere vorm. Daarnaast maak je een saus op basis van sojasau, fijngehakte ui en paprika. En tot slot stop je een paar frietjes tussen je broodjes. Klinkt vreemd, smaakt geweldig.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje chilivlokken
- 1 witte kool
- 250g varkensgehakt
- 50g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 4el tomatenketchup
- 3el mayonaise ³
- 2tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1052kcal, vet 56.1g, koolhydraten 87.4g, eiwit 44.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in staafjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el plantaardige olie en ½tl zout en rooster in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Rooster de **broodjes** in de laatste 6-8min mee.



4. Koolsalade maken

Snijd de **witte kool** doormidden, verwijder de harde kern en snijd de **helft van de kool** in dunne reepjes. Bestrooi de **wittekoolreepjes** met ½tl zout en kneed stevig tot de **kool** iets zachter is. Klop een **dressing** van 3el mayonaise, 1tl mosterd, 1tl honing, 1tl water en een snuf peper. Meng de **witte kool** en de **paprikareepjes** met de **dressing**.



2. Groenten snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Meng **¼ van de ui** met 1tl (witte)azijn en zet opzij. Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de kern. Hak **¼ van de paprika** fijn en snijd de **rest** in dunne reepjes. Snijd de **reepjes** doormidden.



5. Burgers bakken

Meng het **gehakt** met ½tl zout, de **rest van de ui** en ½tl peper. Kneed goed en vorm **2 burgers**. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Voeg de **burgers** toe en druk ze direct plat met je spatel, tot zo'n 0,5cm. Bak de **burgers** in 1-2min per kant bruin en gaar.



3. Saus maken

Meng de **sojasaus** met **½tl chilivlokken** (of minder als je niet van pittig houdt), 4el ketchup en 1tl mosterd. Meng deze **saus** met de **ui in azijn** en de **gehakte paprika**.



6. Kaas smelten

Draai het vuur iets lager. Bestrooi de **burgers** met de **kaas** en doe een deksel op de pan. Laat 1-2min garen, tot de **kaas** gesmolten is. Snijd de **broodjes** open, bestrijk met de **saus** en beleg met de **burgers**, een paar **frietjes** en wat **koolsalade**. Serveer met de **rest van de frietjes** en de **rest van de koolsalade**.