



Kumpir met rundergehakt

en salade van rode biet en komkommer



ca. 40min



2 personen

In Turkije wordt een gepofte aardappel met verschillende toppings "kumpir" genoemd - dat is precies wat je vandaag gaat maken. Je vult de pofaardappels met romige crème fraîche en rundergehakt met goulashkruiden. Beetje dille erop en klaar is Kees. Als tegenhanger maak je er een frisse salade bij van komkommer en rode biet. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 pofaardappels
- 1 komkommer
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1 rode ui
- 200g rundergehakt
- 1 zakje goulashkruiden
- 10g verse dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

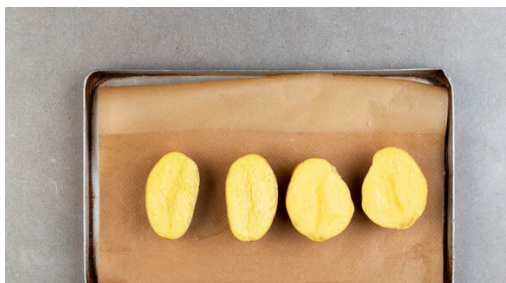
Om mooi knapperig gehakt te krijgen is het belangrijk dat je het gehakt tijdens het bakken niet te veel omschept.

Allergenen

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 51.6g, koolhydraten 75.3g, eiwit 31.1g



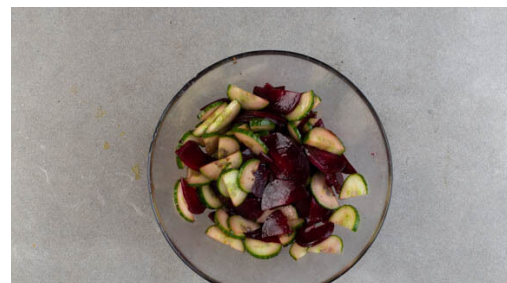
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in de lengte doormidden en prik ze een paar keer in met een vork. Wrijf in met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in 30-35min gaar in de nog voorverwarmde oven.



4. Ui bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot laag vuur met 1el olijfolie en bak de **rest van de ui** in ca. 2min glazig.



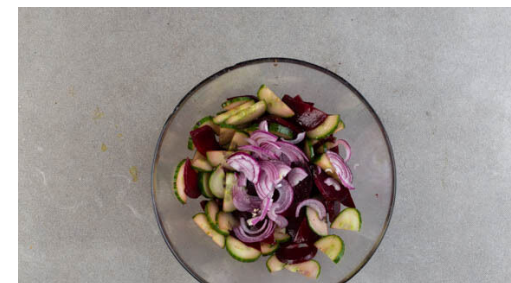
2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een ½tl zout en peper. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Halveer de **rode bieten** en snijd ze ook in dunne plakjes. Meng de **groenten** met de **dressing**. **Tip: rode biet** geeft sterk af. Draag tijdens het snijden keukenhandschoenen en een schort.



5. Gehakt bakken

Zet het vuur medium tot hoog en voeg het **gehakt** met de **kruidenmix** toe aan de pan. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper en bak het **gehakt** in 5-7min knapperig (**zie kooktip, links**). Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en houd warm op laag vuur. Hak ondertussen de **dille** fijn.



3. Salade afmaken

Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Schep de **helft van de ui** door de **salade**.



6. Aardappels vullen

Schep als de **aardappels** gaar zijn de **binnenkant van de aardappels** los met een vork en meng de **crème fraîche** en een snuf zout erdoor. Je kunt de hete **aardappels** het beste vasthouden met een theedoek. Verdeel de **kumpir** over borden en top met het **gehakt**. Bestrooi met de **dille** en geef de **salade** erbij.