



V2: biologische smashburger met komkommer

met zoete aardappelfriet en dip



20-30min



2 personen

Smashburgers zijn een Amerikaanse klassieker, bij ons geïntroduceerd door chef Natalie. Het verschil met een gewone burger zit 'm in de bereidingswijze van het biologische vlees. Je legt het in de pan en 'smashed' het met je spatel. Dit zorgt voor een heerlijke knapperige structuur waar wij op slag verliefd op werden. Je smelt er lekker veel kaas over en serveert de burgers met zoete aardappelfriet. What's not to love?

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 250g biologisch rundergehakt
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1037kcal, vet 61.1g, koolhydraten 79.7g, eiwit 41.5g



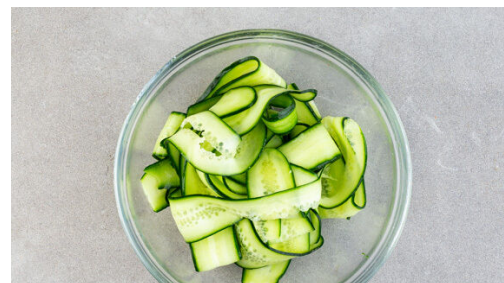
1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in dunne staafjes. Verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie, ca. **¾ van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Rooster in ca. 20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Leg de **burgers** in de hete olie en druk ze direct plat met een spatel, tot een dikte van max. 1cm. Bak ze 2-3min zonder om te keren. Bestrijk de bovenkant met in totaal 1el mosterd. Keer de **burgers** om en bak nog 2-3min, tot het vlees gaar en goudbruin is.



2. Komkommer inleggen

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **komkommer**. Meng de **komkommerlinten** met 2el (wittewijn)azijn, ½tl suiker en een snuf zout.



5. Kaas smelten

Verdeel de **helft van de kaas** (of meer naar smaak) over de **burgers** als ze bijna klaar zijn. Doe een deksel op de pan en laat de **kaas** ca. 1min smelten.



3. Toppings voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Snijd de **tomaat** in plakjes. Meng 2el mayonaise en 1el water of plantaardige olie met de **rest van de kruidenmix naar smaak**. Snijd de **broodjes** open en bak ze op een 2e bakplaat in 4-5min af. Knead het **gehakt** goed door met een flinke snuf peper en zout. Vorm er **2 ballen van gelijke grootte** van.



6. Afmaken en serveren

Bestrijk de **broodjes** elk met **1tl mayodip** en beleg met de **burgers, komkommer, tomaat** en **ui**. Serveer de **burgers** met de **zoete aardappelfriet** en de rest van de **mayodip**.