

DINNERLY



Express+ Casselerribburger met coleslaw met zelfgemaakte appelrelish



binnen 20min



2 personen

Deze burger schreeuwt streetfood, maar kan ook comfortabel op de bank gegeten worden. En naast dat ie heerlijk smaakt is ie ook nog eens snel en gemakkelijk te bereiden. We maken een knapperige coleslaw en een zoete en pittige appelrelish. Hiermee beleggen we luchtige briochebroodjes, samen met stevig gerookte casselerrib. Burgerplezier op zijn best!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g wittekoolmix
- 1 appel
- 1x gebakken uitjes¹
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 2 pakken casselerrib

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise³
- 2tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- broodrooster

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 689kcal, vet 31.3g, koolhydraten 60.8g, eiwit 45.0g



1. Coleslaw bereiden

Meng 1el mayonaise, 1el azijn, ½tl zout en wat peper tot een dressing en kneed dit grondig door de **wittekoolmix** om een **coleslaw** te maken. Zet de **coleslaw** opzij tot het serveren.



2. Relish bereiden

Rasp de **appel met schil** grof. Verhit een kleine kookpan op middelhoog tot hoog vuur met 2tl plantaardige olie. Voeg de **appel**, de **gebakken uitjes**, een flinke snuf zout en 2tl mosterd toe. (Tip: gebruik iets minder mosterd voor een minder scherpe smaak.) Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de **appelrelish** 4-5min sudderen.



3. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** open. Rooster de **helften** in een broodrooster tot ze goudbruin zijn. Je kunt evt. ook een koekenpan gebruiken: verhit 'm zonder olie op middelhoog vuur, leg de **broodjes** met de snijkant naar onderen erin en bak 2-3min.



4. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** 30-60 sec. aan iedere kant tot het doorbakken is.



5. Burger beleggen

Bestrijk de **broodjes** met de **appelrelish** en beleg ze met 2 plakken **vlees** en wat **coleslaw**. Serveer met de rest van de **coleslaw**.



6. Om bij weg te smelten

Een nog luxer broodje? Geen probleem! Beleg het broodje met een plak kaas naar keuze. Of laat de plak kaas even smelten door deze bovenop het vlees te leggen in de pan. Smullen maar!