

DINNERLY



Smokey cheeseburgers met rode ui met geroosterde wortel 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 happen 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 wortelfrietjes bij en voor een frisse noot hebben we verse veldsla. Genoeg geklets, nu aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 rode ui
- 2 smokey runderburgers ¹
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 949kcal, vet 58.0g, koolhydraten 64.5g, eiwit 41.0g



1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schrob of schil de **wortels** en snij in frietjes van ca. 1cm breed. Hussel de **wortel** om met 1el olijfolie en de **helft van de kruidenmix**, verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 10-15min.



2. Ui roosteren

Pel de **ui** en snij in plakken van ca. 1cm dik. Meng de **plakken ui** met 1tl olijfolie en een snuf zout. Schep na 10-15min baktijd de **wortel** om, leg de **ui** ernaast en rooster nog eens 10-15min.



3. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 2-3min per kant. Verdeel de **cheddar** over de burgers, leg een deksel op de pan en bak nog ca. 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.



4. Burgers bakken

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



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 **wortel**, 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.