

DINNERLY



Pikante burger met kimchi en peer met aardappelpartjes en salade



ca. 30min



2 personen

Burgers ken je natuurlijk in alle soorten en maten, maar onze chef Martina weet ze met deze versie toch speciaal en verrassend te houden. We beleggen luchtige burgerbroodjes met malse rundvleesburgers, fruitige peer en pikante kimchi. Voor eraast maken we krokant gebakken aardappelpartjes met pittige dip en een snelle verfrissende salade.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 potje kimchi
- 1 peer
- 2 rundvleesburgers
- 2 burgerbroodjes²
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 5el mayonaise¹
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- zeef

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

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1119kcal, vet 68.5g, koolhydraten 84.5g, eiwit 38.9g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes van ca. 1cm breed. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout, en bak ze in 20-24min in de oven goudbruin. Draai ze halverwege de baktijd om.



2. Kimchi en peer mengen

Giet de **kimchi** af in een zeef boven een kom, zodat het vocht opgevangen wordt, en laat uitlekken. Verwijder het klokhuis uit de **peer** en snij het vruchtvlees in de lengte in dunne plakken. Meng de **peer** met de **kimchi**. Maak een pikante **dip** van 1el **kimchivocht** en 4el mayonaise.



3. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 3-4min per kant, tot ze gaar zijn. Snij de **burgerbroodjes** doormidden, leg ze met de snijkanten naar boven op een rooster in de oven en bak ze ca. 3min.



4. Burgers beleggen

Bestrijk de **broodjes** elk met ½el mayonaise en beleg ze met de **burgers** en wat **kimchi-peermengsel**.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf zout. Meng de **veldsla** met de **dressing** en de **rest van het kimchi-peermengsel**. Serveer de **burgers** met de **aardappelpartjes**, **pikante dip** en **salade**.



6. Pikant ontbijt

Als je de rest van het kimchivocht niet wil weggooien kun je het bewaren om andere gerechten wat meer pit te geven. Druppel het bijvoorbeeld bij het ontbijt over je spiegelei, verwerk het in een dressing, of gebruik het om gebakken rijst mee op smaak te brengen.