



V2: Hamburger met rucola en peer en koolraapfrietjes



30-40min



2 personen

Er zijn van die dagen dat je gewoon een goeie burger nodig hebt. Geen paniek, we hebben je rug. Met deze sappige burger van biologisch rundergehakt, met peer, uienmarmelade en rucola, op zijdenzacht briochebrood. Erbij - zodat je ook nog een fijne portie groenten binnenkrijgt - maak je frietjes van koolraap.

Wat je van ons krijgt

- 1 koolraap
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 250g biologisch rundergehakt
- 1 zakje Trapper's kruidenmix
- 2x uienmarmelade ¹²
- 1 peer
- 100g rucola
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

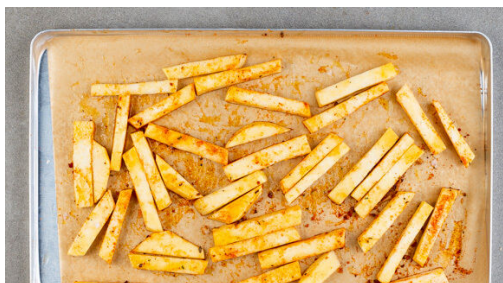
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 854kcal, vet 48.6g, koolhydraten 71.0g, eiwit 34.0g



1. Koolraap roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **koolraap**, snijd 'm in plakken en dan in staafjes. Verdeel de **koolraapfriet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en de **helft van de knoflook-kruidenmix**. Rooster 20-25min in de oven.



4. Salade maken

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakken. Meng ze met de **rucola**, 1el olijfolie en een snuf zout.



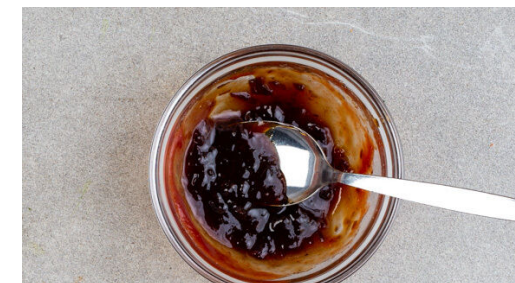
2. Burgers maken

Meng het **gehakt** met de **helft van de Trapper's kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Kneed goed en vorm **2 burgers** van ca. 1cm dik en gelijke grootte.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **burgers** in ca. 3min per zijde bruin en gaar. Snijd de **broodjes** open, leg de helften weer op elkaar en bak ze in ca. 3min af in de oven.



3. Saus maken

Meng de **uienmarmelade** met 2el tomatenketchup.



6. Burgers bouwen

Beleg de **broodjes** met wat **salade**, **1el saus** en de **burgers**. Verdeel de **rest van de saus** over de **burgers** en klap de **broodjes** dicht. Serveer de **burgers** met de **rest van de salade** en de **koolraapfriet**. Bestrooi de **friet** evt. nog met wat zout.