

DINNERLY



Luxe rundvleesburger met garnalen met sriracha-salade en aardappels uit de oven



ca. 30min



2 personen

Maak plaats voor een buitengewone hamburger! Want deze briochebroodjes beleg niet alleen met een rundvleesburger, maar ook met een hele hoop malse garnalen. Doe daarbij nog een salade van witte kool en wortel die je op smaak brengt met pittige sriracha, en je bent superdeluxe bezig. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 tomaat
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje sriracha
- 1 wortel
- 200g wittekoolreepjes
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 2 rundvlesburgers
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 1el boter ⁷
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1036kcal, vet 53.8g, koolhydraten 83.2g, eiwit 53.5g



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **tomaat** in dikke plakken. Pel 1 teen knoflook en hak 'm grof. Snij de **aardappels incl. schil** in brede partjes.



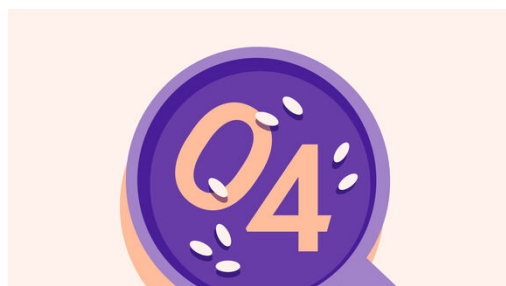
2. Aardappels roosteren

Hussel de **aardappelpartjes** om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn.



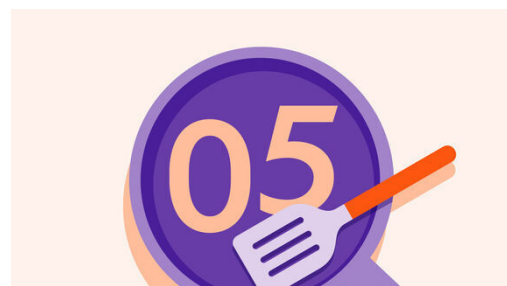
3. Salade maken

Klop een **dressing** van de **sriracha**, 2el mayonaise, 1el witte azijn en een flinke snuf suiker en zout (zie ook de tip in **stap 6**). Schil of schrob de **wortel**, rasp 'm grof en meng met de **witte kool**. Giet de **dressing** erbij en kneed 1-2min goed door tot de **groente** iets zachter wordt. Zet opzij voor straks.



4. Garnalen & burgers bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **garnalen** 2-3min scherp aan. Voeg dan 1el boter, de knoflook en een snuf zout toe, en bak nog 1min. Schep de **garnalen** uit de pan en bak de **burgers** 2-3min per kant, tot ze gaar en mooi bruin zijn.



5. Afmaken en serveren

Snij de **broodjes** open en leg ze met het snijvlak naar boven in de oven. Verwarm 3-5min tot ze een beetje knapperig zijn. Beleg de **broodjes** met wat **salade**, de **burgers**, de **tomaat** en de **garnalen**. Serveer met de **aardappels** en de **rest van de salade**.



6. Pittig of toch niet?

Als je niet zo van pittig houdt, is het aan te raden eerst de helft van de sriracha te gebruiken. Meng de dressing goed, proef en voeg evt. nog wat toe.