



Special V2: Cheeseburger van bio-gehakt

met gekaramelliseerde ui en pimentónfriet



30-40min



2 personen

Hamburgers met friet 2.0! Vandaag deze burger van biologisch gehakt met kazige verrassing. We serveren de kaas namelijk niet op de burger, maar erin! Een klein, maar wezenlijk verschil in de eetbeleving. Je topt de burger met smoky BBQ-mayo en gekaramelliseerde uien en serveert 'm - uiteraard - met frieten uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 250g biologisch rundergehakt
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 20ml BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel

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

Kooktip

Wil je extra knapperige frietjes? Zet dan na de baktijd de ovendeur op een kier en laat de frieten nog 5-10min in de oven staan.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1103kcal, vet 60.4g, koolhydraten 93.8g, eiwit 47.2g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in vingerdikke staafjes (je hoeft ze niet te schillen). Leg de **friet** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, **1tl gerookt paprikapoeder** en ½tl zout. Bak de **friet** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven (**zie tip, links**).



4. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en voeg de **burgers** toe. Doe een deksel op de pan en bak de **burgers** in 5-6min per zijde goudbruin en gaar. Bak de **burgerbroodjes** in 3-5min in de oven af.



2. Toppings voorbereiden

Snijd **1 krop babyromana** in **dunne reepjes** (je hebt de **__andere krop** niet nodig voor dit recept). Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Ui smoren

Smelt 1el suiker in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Roer niet, maar draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Voeg de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en smoor de **ui** in 2-3min zacht en bruin.



3. Burgers vullen

Meng het **gehakt** met 2 flinke snuffen peper en zout en kneed er **4 dunne burgers** ter grootte van de burgerbroodjes van. Verdeel de **kaas** over **2 burgers**, laat daarbij de randen vrij. Dek af met de **overgebleven burgers** en druk de randen goed dicht. Zo kan de **kaas** er tijdens het bakken niet uitlopen. Je hebt de **rest van de kaas** niet nodig.



6. Burgers bouwen

Meng de **BBQ-saus** met 2el mayonaise. Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **BBQ-mayo**. Beleg de **broodjes** met de **sla**, **tomaat**, **cheeseburger** en tot slot de **ui**. Serveer de **burgers** met de **friet**.