



Surf & Turf burger met knoflook wedges

met bieslookremoulade en tomatensalade



ca. 50min



2 personen

Zin in een classy burger? Kijk niet verder! Vandaag beleg je luchtige briochebroodjes met heerlijke runderburgers, sappige roze garnalen, geroosterde paprika en een zelfgemaakte remoulade met bieslook. Deze laatste gaat ook perfect samen met de knapperige wedges, die in de oven worden gebakken met lekker veel knoflook. Dit is culinair genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode puntpaprika
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dragon
- 250g cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 rundvleesburgers
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el boter ⁷
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1025kcal, vet 53.8g, koolhydraten 81.2g, eiwit 53.8g



1. Puntpaprika roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en leg ze met de snijkant naar onder op een bakplaat zonder bakpapier. Rooster de **paprikahelften** onderin de oven, totdat ze in stap 2 uit de oven genomen worden.



4. Remoulade maken

Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes en meng met 2el mayonaise, ½tl mosterd en ½tl azijn. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog. Snijd de **broodjes** open.



2. Wedges bakken

Snijd de **aardappels incl. schil** in **wedges**. Leg de **wedges** op een bakplaat met bakpapier en meng met de **kruidenmix**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak de **wedges** 20-23min boven de **paprika** in de oven. Neem de **paprika** na ca. 10min baktijd van de **wedges** uit de oven.



5. Vlees & garnalen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **burgers** in 2-3min per kant gaar en gebruind. Schuif de **burgers** naar een kant en voeg 1el boter toe aan de pan. Voeg de **knoflook** en de **garnalen** met een snuf zout toe en bak ze in 1-2min per kant roze. Neem de pan van het vuur.



3. Tomatensalade maken

Pluk de **helft van de dragonblaadjes** van de steeltjes en snijd fijn. Meng een **dressing** van de **dragon**, 1el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Halveer de **tomaten** of snijd ze in vieren en meng ze met de **dressing**.



6. Burgers bouwen

Neem de **wedges** uit de oven. Bak de **broodjes** 3-4min met de snijkant naar boven. Bestrooi de **paprika** met een snuf zout. Bestrijk de **broodjes** met de **remoulade** en beleg met de **paprika**, de **burgers**, de **garnalen** en wat **veldsla**. Meng de **rest van de veldsla** met de **tomaten** en serveer samen met de **wedges** bij de **burgers**.