

DINNERLY



Size+ Hamburger met gebakken ui met aardappelpartjes en spinaziesalade



20-30min



2 personen

Er gaat niets boven een klassieke Noord-Amerikaanse hamburger. Vandaag maken we dus een simpele maar lekkere patty van gemengd rundergehakt en leggen die samen met frisse tomaat, spinazie en krokant gebakken ui op een zacht briochebroodje. Van de rest van de spinazie maken we een snelle salade en natuurlijk serveren we er ook gebakken aardappelpartjes bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 ui
- 2 tomaten
- 2 brochebroodjes ^{1,3,7}
- 250g rundergehakt
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- 1½el mosterd ¹⁰
- 4el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

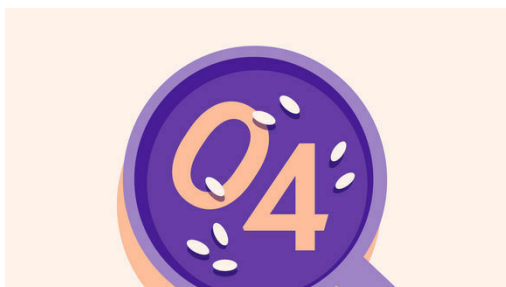
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1152kcal, vet 71.2g, koolhydraten 90.1g, eiwit 39.3g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Hussel ze om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de **aardappelpartjes** 20-25min in de oven, tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai de bakplaat evt. halverwege om zodat alles gelijkmatig gaar wordt.



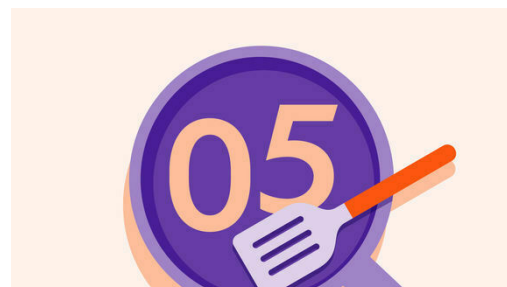
4. Burgers maken

Kneed 1el mosterd en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt** en maak er twee gelijke ballen van. Druk ze plat met je handpalm om **burgers** te vormen die iets groter zijn dan de brochebroodjes.



2. Ui bakken

Pel de **ui**, snij 'm in plakken van 0,5-1cm dik en scheid de **ringen** van elkaar. Maak een **beslag** van 3el bloem, 65ml water en een snuf peper en zout. Wentel de **uienringen** door 1el bloem en dan door het **beslag**. Verdeel ze over een tweede bakplaat met bakpapier, druppel er 1el plantaardige olie over en bak in 12-15min goudbruin (zie ook de tip in **stap 6**).



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **burgers** 2-3min per kant, tot ze bruin en gaar zijn. Bestrijk de **broodjes** met 2el mayonaise en beleg ze met de **burgers**, wat **spinazie**, de **tomaat** en de **gebakken ui**. Meng de **rest van de spinazie** met de **dressing** en serveer naast de **hamburgers** en de **aardappelpartjes**.



3. Broodjes bakken

Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. Snij de **broodjes** open en verwarm ze 2-3min op een rooster in de oven. Klop een dressing van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl mosterd en een snuf peper en zout.



6. Extra krokant

Als je geen tweede bakplaat in huis hebt, of als je je uitjes graag extra krokant hebt, kun je ze ook frituren. Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm hoog met plantaardige olie. Laat de olie goed heet worden en frituur de uienringen met beslag in 2-3min goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.