



Worstjesburger met kleurrijke aardappelsalade

met rode biet, appel en gebakken uitjes



ca. 25min



2 personen

Het Brabantse worstenbroodje kennen de meeste Nederlanders wel, maar de worstjesburger is een minder bekend fenomeen. Tijd voor een nieuwe ervaring dus! Je draait vandaag een luxe burger in elkaar met kipworstjes, currykruiden en gebakken uitjes op een zacht broodje. Erbij maak je een voedzame aardappelsalade om je vingers bij af te likken met rode biet, appel, plakjes worst en een frisure dressing met bosui. Aanvallen!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje voorgedaarde kruimige aardappels
- 1 bosui
- 3 kipworstjes
- 1 appel
- 500g voorgekookte rode bieten
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

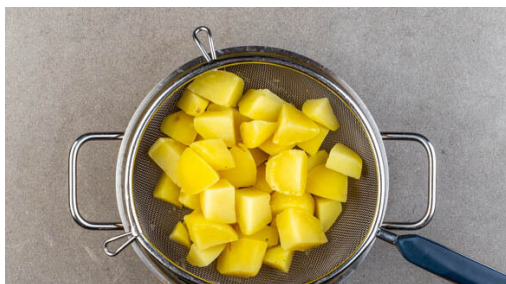
Wie wilt, kan ook meer rode biet gebruiken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

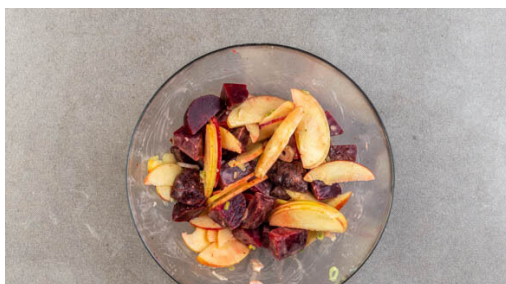
Voedingswaarde per portie

calorieën 958kcal, vet 39.8g, koolhydraten 109.4g, eiwit 36.0g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook in 8-10min gaar. Laat uitlekken in een vergiet.



4. Salade maken

Snijd de **appel met schil** door vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Snijd de **helft van de rode bieten** in blokjes - de rest van de **rode bieten** heb je dit recept niet nodig. **Tip:** omdat **rode biet** nogal vlekt, kun je het beste keukenhandschoenen en een schort dragen tijdens het snijden. Meng de **appelplakjes** en **rode biet** met de **bosuidressing**.



2. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el azijn, 1el olijfolie, 1el mayonaise, 1tl mosterd, ½tl zout en een snuf peper. Snijd de **bosui** in dunne ringen en meng met de **dressing**.



5. Broodjes roosteren

Verwarm de pan uit stap 3 weer op middelhoog vuur. Snijd de **broodjes** open en rooster met de snijkant naar beneden 1-2min in de pan.



3. Worstjes bakken

Halveer de **worstjes** in de lengte. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **worstjes** 5-6min tot ze gaar en licht gebruid zijn. Neem uit de pan en zet afgedekt opzij. De pan gebruik je zo weer.



6. Afmaken en opdienen

Snijd ⅓ van de **worstjes** in dunne plakjes en meng met de **aardappels** door de **salade**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de **broodjes** met in totaal 1el mayonaise en 1el ketchup en bestrooi met ½tl **madraskruiden**. Beleg de **burgers** met de **rest van de worstjes** en de **gebakken uitjes**. Serveer de **burger** met de **salade** erbij.