

DINNERLY



Snelle burgers met uienmarmelade en een coleslaw van rode kool en appel



ca. 25min



2 personen

Burgers heb je in alle soorten en maten. Vandaag maken een lekkere klassieker met een twist: de bijzondere coleslaw van rode kool en appel gaat geweldig samen met de malse burgers van varkensgehakt en de zoet-hartige uienmarmelade op zachte briochebroodjes. Wie kan dat nou weerstaan?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk rode kool
- 1 groene appel
- 250g varkensgehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x uienmarmelade ¹²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

KOOKTIP

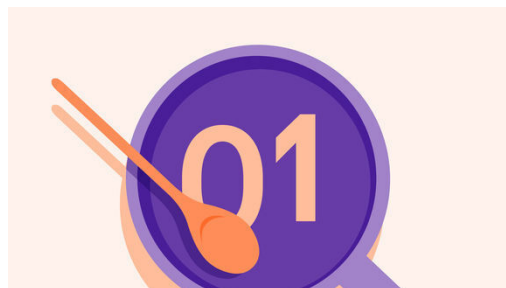
Rode kool makkelijk dun snijden doe je zo: pel telkens 2-3 blaadjes van de kool. Rol ze op als een sigaar en snij deze gerolde bladen overdwars zo dun als je kan.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

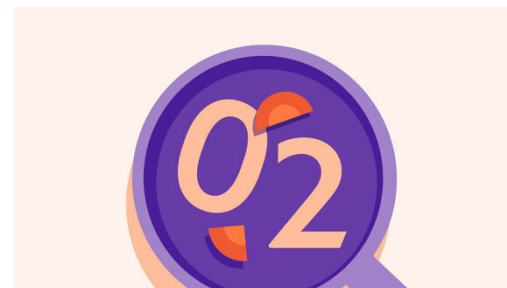
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 683kcal, vet 38.0g, koolhydraten 54.9g, eiwit 33.7g



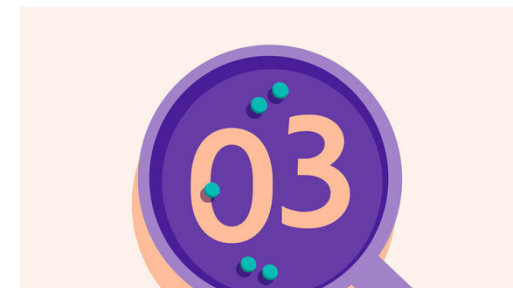
1. Rode kool snijden

Snij de **rode kool** in heel dunne reepjes (zie ook de **tip** in de kantlijn). Schep een flinke snuf zout en een snuf suiker door de **kool** en kneed 1-2min tot ie wat zachter wordt.



2. Coleslaw maken

Rasp de **appel incl. schil** grof, leg in een zeef en druk voorzichtig wat vocht eruit met de bolle kant van een grote lepel. Meng de **appel** dan met de **rode kool**, 2el mayonaise, 1el azijn en een flinke snuf peper. (Zie ook de tip in **stap 6.**)



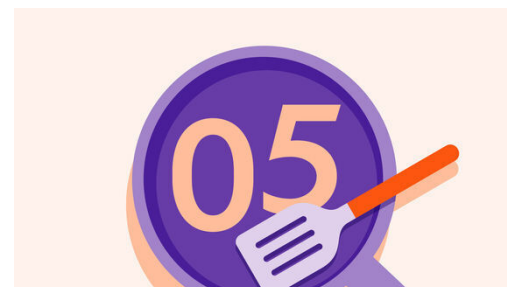
3. Burgers maken

Kneed ½tl zout en een flinke snuf peper door het **gehakt** en vorm er **2 burgers** van. Druk ze aan tot ze ca. 1cm dik zijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **burgers** 3-4min per kant, tot ze goudbruin en gaar zijn. Schep ze uit de pan en zet even opzij – de pan en het braadvocht gebruiken we zo weer.



4. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** open. Verwarm de **burgerpan** opnieuw op middelhoog vuur, leg de **broodjes** met het snijvlak naar beneden erin en rooster ze 30-60sec.



5. Afmaken en serveren

Besmeer de onderste **broodhelften** met de **uienmarmelade** en beleg ze met de **burgers** en wat **coleslaw**. Serveer de **hamburgers** met de **rest van de coleslaw**.



6. Liever zonder mayo?

Als je liever geen mayo in de coleslaw gebruikt kun je die ook vervangen door mosterd: begin met een 1-2tl en voeg naar smaak meer toe. Je kunt ook 2el olijfolie gebruiken en evt. wat extra azijn toevoegen om genoeg zure smaak te krijgen.