



Smashburger-bao's met kaas en tomaat

met een frisse wortelsalade en srirachadip



ca. 25min



2 personen

Wie al bekend is met gao bao-broodjes, is meestal groot fan. Als je ze nog niet kent, moet je ze zeker proberen. Vandaag maak je fantastische versie waarbij twee werelden bij elkaar komen: burgers en bao's! Je transformeert rundergehakt in sappige smashburgers en belegt daarmee de bao's. Erbij frisse plakjes tomaat, mesclunblaadjes en gebakken uitjes. Je maakt het af met een frisse wortelsalade. Aanvallen!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 tomaat
- 4 gao bao-broodjes ¹
- 100g mesclun
- 250g rundergehakt
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 1 zakje sriracha
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- grote kookpan met stoominzet en deksel
- bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- dunschiller

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

Kooktip

Druk de smashburgers tijdens het bakken met de bodem van een kleine kookpan naar beneden zodat ze de juiste vorm houden. Om plakken te voorkomen, kun je een stuk bakpapier onder de bodem leggen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1175kcal, vet 75.5g, koolhydraten 76.2g, eiwit 44.5g



1. Groente snijden

Schil of schrob de **wortel** en schaaft met een dunschiller in brede slierten. Draai de **wortel** steeds een stukje om gelijkmatige slierten te krijgen. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes.



2. Gao bao-broodjes stomen

Vul een grote kookpan met voldoende water tot onder de stoominzet en breng het water aan de kook. **Tip:** als je geen stoominzet hebt kun je ook een passende zeef gebruiken. Bekleed de stoominzet met bakpapier en leg de **gao bao-broodjes** erin. Leg een deksel op de pan en laat 5-6min stomen tot ze luchtig en heet zijn. Haal uit de pan om af te koelen.



4. Burgers bakken

Kruid het **gehakt** met ½tl peper en zout en vorm er **4 balletjes** van gelijke grootte van met je handen. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Doe de **gehaktballetjes** in de hete pan en druk meteen plat met een spatel. De **smashburgers** die daardoor ontstaan mogen maximaal 1cm dik zijn. Bak de **smashburgers** 2-3min.



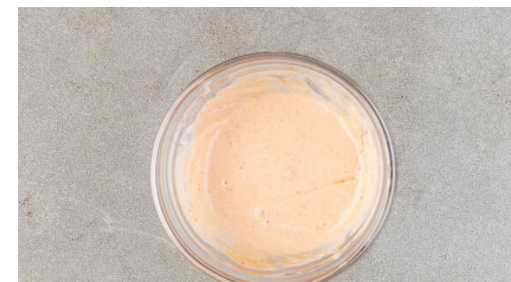
5. Smashburgers afmaken

Draai de **smashburgers** om en verdeel de **helft van de kaas** erover. Voeg 2-3el water toe aan de pan, leg een deksel erop en bak nog 2-3min verder tot het **vlees** gaar is en de **kaas** gesmolten. **Tip:** de **rest van de kaas** kun je voor een andere keer gebruiken, bijvoorbeeld in een ovenschotel.



3. Salade maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1el water, 1tl honing en een snuf peper en zout. Leg een **handjevol sla** opzij voor later en meng de **rest van de sla** en de **wortelslierten** met de **dressing**.



6. Dip maken

Meng de **sriracha** met 2el mayonaise en 1el ketchup. **Tip:** als je het iets minder pittig wilt hebben, kun je ook de **helft van de sriracha** gebruiken. Snijd de **gao bao-broodjes** open en bestrijk naar smaak met de **srirachadip**. Vul ze met de **smashburgers**, **tomaat**, **achtergehouden sla** en de **gebakken uitjes**, en serveer de **wortelsalade** erbij.