



## Juicy burgers met gekarameliseerde ui en knapperige aardappelschijfjes



30-40min



2 personen

Bij Marley Spoon kunnen we ons voorstellen dat je niet iedere dag supergezond wilt eten en dat je soms snakt naar een lekkere snack. Daarom presenteren we je graag deze epische burger van rund- en varkensvlees die je serveert met romige BBQ-mayo, gekarameliseerde ui, verse sla en geroosterde aardappelschijfjes. Zo heb je snel een echte publieksliefeling op tafel staan. Jammie!



## Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x rund- en varkensgehakt
- 5g Aunt Mizzi's Roast seasoning
- 2 burgerbroodjes <sup>1,3,7,11</sup>
- 1 zakje Zaanse mayonaise <sup>3,10</sup>
- 2 zakjes BBQ-saus <sup>9,10</sup>
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1 krop botersla

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote barbecue, grillpan of koekenpan
- middelgrote koekenpan

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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 45.5g, koolhydraten 82.2g, eiwit 39.5g



### 1. Aardappelschijfjes bakken

Verwarm de oven voor op 210°C en steek de BBQ aan (of gebruik een pan bij stap 4). Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Meng de **aardappels** met 1-2el plantaardige olie, 1/2tl zout en peper en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappels** 20-25min in de oven tot ze gaar, goudbruin en knapperig zijn.



### 4. Burgers bakken

*Op de BBQ:* bak de burgers in 3-4min per zijde goudbruin en gaar. *In de pan:* verhit 1el olijfolie in een grillpan of grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **burgers** 3-4min per zijde tot ze bruin en gaar zijn.



### 2. Ui bakken

Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke ringen. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** met een snuf zout 5-7min. Voeg 1/2tl suiker toe en bak de **ui** nog 1-2min totdat hij gekarameliseerd is. Neem de **ui** uit de pan en zet opzij.



### 5. Saus maken

Snijd de **burgerbroodjes** open en toast ze ca. 2min in de hete pan of op de BBQ. Meng de **mayonaise** met de **BBQ-saus**. Snijd de **tomaat** in plakken en de **minikomkommer** in plakjes. Pluk **4 bladeren** en snijd de **rest van de sla** in hapklare stukken. Meng in een grote kom 2el olijfolie met 1-2el azijn een flinke snuf zout en peper en roer de **sla** erdoor.



### 3. Burgers vormen

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng het **gehakt** met **1-2tl roast seasoning, knoflook**, 1/4tl zout en peper. Kneed tot een egaal **mengsel** ontstaat en vorm er **2 burgers** van met een dikte van ca. 1cm.



### 6. Burgers beleggen

Besmeer de **broodjes** met de **BBQ-mayonaise** en beleg ze met de **slablaadjes, komkommer, tomaat, burger** en **ui**. Roer de **rest van de groenten** door de **salade**. Serveer de **burgers** met de **aardappelschijfjes** en **salade**.