



Cheeseburger met gekaramelliseerde ui en pimentónfriet



30-40min



2 personen

Hamburgers met friet 2.0! Vandaag deze burger van rundergehakt met kazige verrassing. We serveren de kaas namelijk niet op de burger, maar erin! Een klein, maar wezenlijk verschil in de eetbeleving. Je topt de burger met smoky BBQ-mayo en gekaramelliseerde uien en serveert 'm - uiteraard - met frieten uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 250g rundergehakt
- 75g geraspte cheddar ⁴
- 2 briochebroodjes ^{2,3,4}
- 20ml BBQ-saus ^{1,5}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel

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

Kooktip

Wil je extra knapperige frietjes? Zet dan na de baktijd de ovendeur op een kier en laat de frieten nog 5-10min in de oven staan.

Allergenen

selderij (1), eieren (2), gluten (3), melk (4), mosterd (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1103kcal, vet 60.4g, koolhydraten 93.8g, eiwit 47.2g



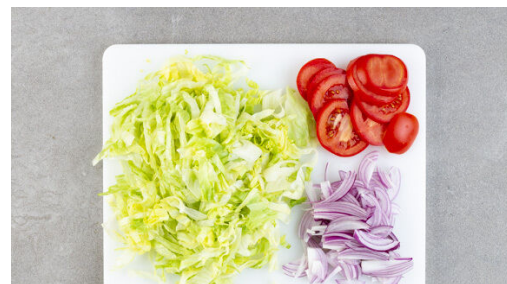
1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **ongeschilde aardappels** in vingerdikke frieten. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1el olijfolie, **1tl gerookt paprikapoeder** en ½tl zout. Bak de **friet** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven (zie ook de **kooktip**, links).



4. Burgers bakken

Verhit ondertussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **burgers** ca. 5-6min per kant. Bak de **broodjes** in 3-5min in de oven af.



2. Toppings voorbereiden

Verwijder de stronk van **1 krop babyromanasla** en snijd in dunne reepjes. De rest van de **sla** gebruiken we hier niet. Snijd de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in dunne plakken. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes.



5. Uien karameliseren

Smelt 1el suiker in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Roer niet, maar draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Voeg de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en smoor de **ui** in 2-3min zacht en bruin.



3. Burgers vormen

Meng het **gehakt** met een flinke snuf peper en zout. Kneed goed, verdeel het in 4 gelijke porties en maak er 4 dunne **burgers** ter grootte van de burgerbroodjes van. Verdeel de **kaas** over **2 burgers**, laat daarbij de randen vrij. Dek af met de overgebleven **burgers** en druk de randen goed dicht. Zo kan de kaas er tijdens het bakken niet uitlopen.



6. Afmaken en serveren

Meng de **BBQ-saus** met 2el mayonaise. Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **BBQ-mayo**. Beleg de **broodjes** met de **sla**, **tomaat**, **cheeseburger** en tot slot de **ui**. Serveer de **burgers** met de **friet**.