

# DINNERLY



## Snelle runderburgers rode coleslaw met pruimenchutney



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 rundergehakt en de zoet-hartige pruimenchutney op zachte briochebroodjes. Wie kan dat nou weerstaan?

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk rode kool
- 1 groene appel
- 250g rundergehakt
- 2 briochebroodjes <sup>1,2,3</sup>
- 1 pakje kruidige pruimenchutney <sup>4</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise <sup>1</sup>
- 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

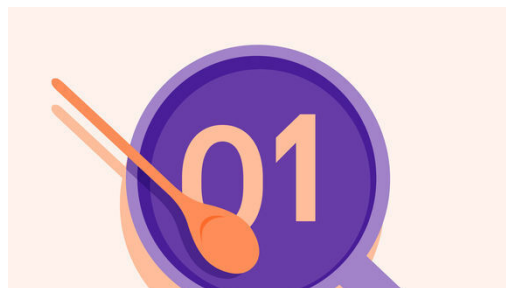
Rode kool makkelijk dun snijden doe je zo: pel telkens 2-3 blaadjes van de kool. Rol ze op als een sigaar en snij deze gerolde bladen overdwars zo dun als je kan.

## ALLERGENEN

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

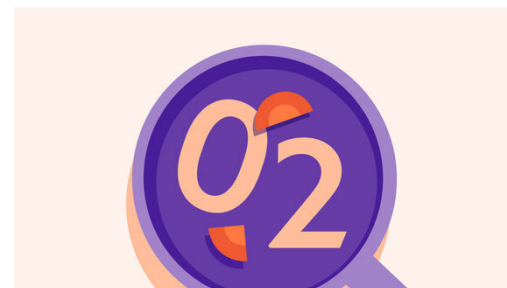
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 707kcal, vet 45.0g, koolhydraten 46.6g, eiwit 31.6g



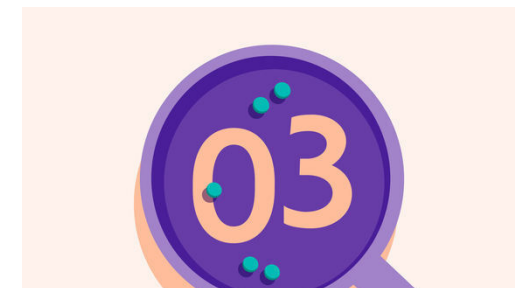
### 1. Rode kool snijden

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.**)



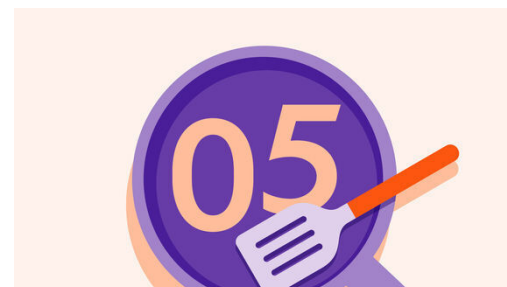
### 3. Burgers maken

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 **pruimenchutney** 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.