

DINNERLY



Cheeseburger met cajun-dip en groene salade met abrikozendressing



ca. 20min



2 personen

Een goeie burger gaat er altijd in. Vandaag bakken we een malse rundvleesburger, laten kaas erover smelten en doen ze op een zacht broodje met een pikante cajun-dip. Erbij serveren we een frisse groene salade met komkommer en een verrassende abrikozendressing.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kuipje abrikozenchutney ⁴
- 1 komkommer
- 2 rundvlesburgers
- 1 zakje cajunkruiden
- 100g jonge geraspte kaas ³
- 2 burgerbroodjes ²
- 100g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Melk (3), Mosterd (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 849kcal, vet 55.8g, koolhydraten 48.1g, eiwit 39.5g



1. Komkommer voorbereiden

Klop een **dressing** van de **abrikozenchutney**, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in kleine blokjes. Meng de **komkommer** met de **dressing** en zet even opzij.



2. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** 2-3min op een kant, wentel ze, bestrooi met de **helft van de kruidenmix** en bak nog ca. 1min.



3. Kaas toevoegen

Strooi de **helft van de kaas** (of meer naar smaak) over de **burgers**, leg een deksel op de pan en bak 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is.



4. Broodjes roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Snij de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar beneden in de pan en rooster 2-3min. Maak de **cajun-dip** door de **rest van de kruidenmix** te mengen met 3el mayonaise. Schep de **sla** door de **komkommer**.



5. Afmaken & serveren

Bestrijk de **broodjes** met de **cajun-dip** en beleg met wat **salade** en de **burgers**. Serveer de **rest van de salade** als bijgerecht.



6. Eindeloos variëren

Met burgers kun je alle kanten op, wat betekent dat je ze ook kunt gebruiken om van restjes af te komen! Heb je nog een halve courgette of paprika liggen? Snij ze in plakjes of reepjes, bak op en leg onder de burger! Rolt er nog een ongebruikte ui door de keuken? Die kun je in reepjes snijden en rauw of opgebakken bovenop de burger serveren. De mogelijkheden zijn eindeloos.