



Broodje bal met kaas

met friet en coleslaw



ca. 40min



2 personen

Het is niet echt een broodje bal, en eigenlijk ook niet echt een burger. Maar wat is het dan wel? Gewoon super lekker! Je serveert deze varkensgehaktballenburgers op ciabatta en topt ze met een pittige saus op basis van sojasaus, fijngehakte ui en paprika, romige coleslaw en een berg gesmolten kaas. Tot slot stop je nog een paar frietjes tussen je broodjes. Klinkt vreemd, smaakt geweldig!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 ciabatta's ^{3,4,5}
- 1 rode ui
- 1 paprika
- 25ml tamari-sojasaus ⁵
- 1 zakje chilivlokken
- 200g wittekoolreepjes
- 250g varkensgehakt
- 100g jonge geraspte kaas ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 4el tomatenketchup
- 3el mayonaise ¹
- 2tl mosterd ²
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel

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

Allergenen

Eieren (1), Mosterd (2), Gluten (3), Melk (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1078kcal, vet 58.1g, koolhydraten 84.7g, eiwit 49.5g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in frietachtige staafjes van ca. 1cm dik. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el plantaardige olie en ½tl zout en bak ze in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Rooster de **broodjes** in de laatste 6-8min mee.



4. Coleslaw maken

Meng de **wittekoolreepjes** met ½tl zout en kneed stevig tot de **kool** iets zachter is. Klop een **dressing** van 3el mayonaise, 1tl mosterd, 1tl honing, 1tl water en een snuf peper. Meng de **witte kool** en de **paprikareepjes** met de **dressing**.



2. Groente snijden

Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Meng ¼ **van de ui** met 1tl lichte azijn en zet opzij. Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd ¼ **van de paprika** in kleine blokjes en snijd de **rest van de paprika** in dunne reepjes. Snijd de **paprikareepjes** overdwers doormidden.



5. Burgers bakken

Meng het **gehakt** met ½tl zout, de **rest van de ui** en ½tl peper. Kneed goed met vochtige handen en vorm tot **2 burgers**. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Leg de **burgers** in de hete olie en druk ze plat met een spatel tot een dikte van ca. 0,5cm. Bak de **burgers** in 1-2min per kant bruin en gaar.



3. Saus maken

Meng de **sojasaus** met ½tl **chilivlokken**, 4el ketchup en 1tl mosterd. **Let op**, de **chilivlokken** zijn erg heet, gebruik minder als je het niet zo pittig wilt. Meng deze **saus** met de **paprikablokjes** en de **ui in azijn**.



6. Kaas smelten

Bestrooi de **burgers** met de **kaas**, leg een deksel op de pan en laat nog 1-2min garen op middelhoog vuur, tot de **kaas** gesmolten is. Snijd de **broodjes** open, bestrijk met de **saus** en beleg naar wens met de **burgers**, een paar **frietjes** en wat **coleslaw**. Serveer met de **rest van de friet** en de **rest van de coleslaw**.