



Hamburger met zuurkool

met kaas en rucola-tomatensalade



ca. 20min



2 personen

Vandaag gaan we op de Duitse toer en beleggen een verrukkelijke hamburger met wijnzuurkool. Erbij maak je een frisse tomatensalade en je topt het broodje met geraspte kaas. Smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 250g wijnzuurkool
- 1 tomaat
- 50g rucola
- 250g rundergehakt
- 2 burgerbroodjes ²
- 75g geraspte cheddar ³

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- 1el tomatenketchup
- 1el mosterd ⁴
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- 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), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 65.0g, koolhydraten 39.8g, eiwit 41.0g



1. Dip maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Maak een **dip** van 2el mayonaise, 1el mosterd, 1el ketchup en 1el azijn. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



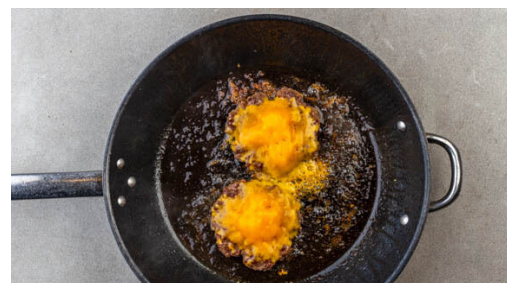
4. Burgers bakken

Knead het **gehakt** met een flinke snuf peper en zout en vorm **2 ballen van gelijke grootte**. Druk ze vervolgens voorzichtig plat tot je **2 platte burgers** hebt. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met ½el olijfolie en bak de **burgers** 2-3min per kant. Rooster de **broodjes** in ca. 8min knapperig op het rooster in de oven.



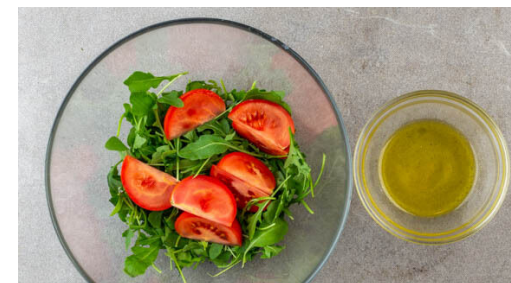
2. Zuurkool opwarmen

Doe de **zuurkool** (of meer bij grote trek) in een middelgrote kookpan. Verwarm al roerende op middelhoog vuur en kruid naar smaak met zout.



5. Kaas smelten

Verdeel de **kaas** gelijkmatig over de **burgers**, zet het vuur helemaal laag, doe 2el water in de pan en laat afgedekt nog ca. 1min garen tot de **kaas** gesmolten is.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne partjes en meng met de **rucola**. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Zet allebei apart tot het serveren.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **dip**. Beleg met de **burgers** en **zuurkool** naar smaak. Meng de **salade** met de **dressing** en serveer bij de **hamburgers**.