

MARLEY SPOON



Cheeseburger met salade en gekarameliseerde ui met pimentónfriet



30-40min



2 personen

Snacktijd! En hoe! We maken je graag blij met deze heerlijke cheeseburger met daarin een vrolijke verrassing. We serveren namelijk de kaas niet op de burger, maar erin! Zo krijg je tijdens het eten van deze fijne burger niet alleen een glimlach dankzij de rokerige BBQ-mayo en de gekarameliseerde uien, maar ook van de gesmolten kaas in de burger. Erbij frieten uit de oven voor de echte snackbeleving!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 krop ijsbergsla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 1 sachet mayonaise ^{3,10}
- 1 sachet BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan

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

Kooktip

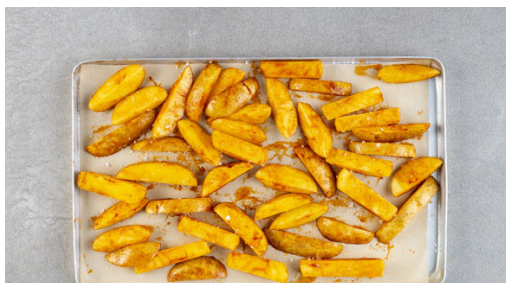
Wil je extra knapperige frietjes? Zet dan na de baktijd de ovendeur op een kier en laat de frieten nog 5-10min in de oven staan.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

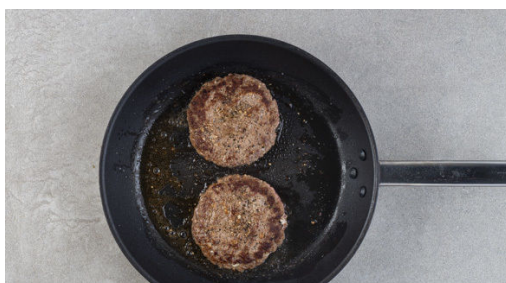
Voedingswaarde per portie

calorieën 892kcal, vet 43.3g, koolhydraten 77.5g, eiwit 42.4g



1. Fieten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in vingerdikke staafjes. Leg de **fieten** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olie, **1tl gerookt paprikapoeder** en 1/2tl zout. Bak de **fieten** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven (**zie kooktip, links**).



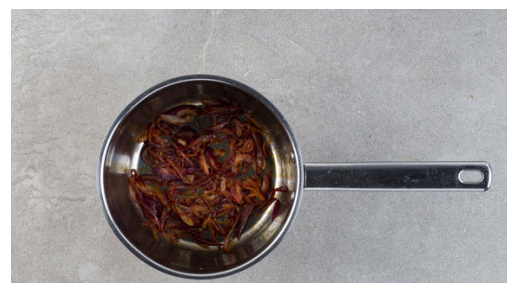
4. Burgers bakken

Verhit 1tl plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en leg de **burgers** in de hete pan. Leg een deksel op de pan en bak de **burgers** in 5-6min per zijde goudbruin en gaar. Bak de **burgerbroodjes** in 3-5min in de oven af.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **krop ijsbergsla** doormidden en snijd **een helft** in smalle reepjes. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Bewaar de **rest van de sla** voor een ander recept.



5. Ui bakken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en voeg 1el suiker toe. Draai de pan alleen aan de steel om de suiker te verdelen en wacht tot de suiker gesmolten is. Voeg dan de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en bak de **ui** al af en toe roerend in 2-3min zacht en bruin.



3. Burgers vormen

Breng het **gehakt** op smaak met peper en zout en deel het in vieren. Kneed van **elk deel** een heel dunne **burger** met een doorsnede ter grootte van de **burgerbroodjes**. Verdeel de **kaas** in 2 hoopjes en plaats **elk hoopje kaas** in het midden van **één burger**. Leg er een **2e burger** bovenop en kneed de randjes dicht. Zo kan de **kaas** er tijdens het bakken niet uitlopen.



6. Burgers samenstellen

Meng de **mayonaise** met de **BBQ-saus**. 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**.