



Stroganoff-burger van rundergehakt

met champignons en komkommersalade



20-30min



2 personen

Vandaag staat deze extravagante burger op menu! De sappige rundvleesburger serveer je op een heerlijk briochebroodje. De burger maak je af met een vrije interpretatie van de Russische stroganoff-saus: een heerlijke saus gevuld met herfstige champignons en peterselie. Erbij serveer je een knapperige komkommersalade voor net dat beetje tegenwicht. Sensationeel!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1x rundergehakt
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x champignons
- 10g verse peterselie
- 1 minikomkommer
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Je kunt een losgeklopt ei aan het gehaktmengsel toevoegen voor extra smeuije burger.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

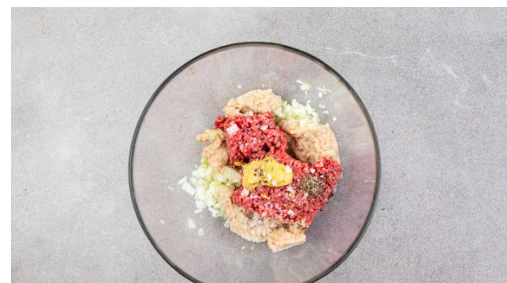
Voedingswaarde per portie

calorieën 824kcal, vet 51.2g, koolhydraten 52.8g, eiwit 36.3g



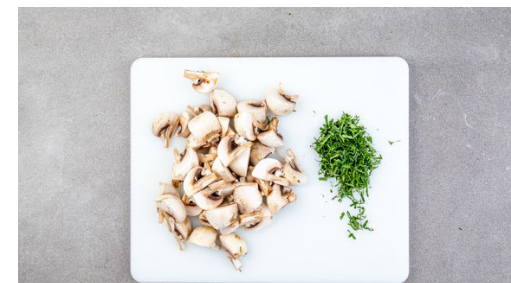
1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel en hak de **ui** fijn. Laat het **paneermeel** in 2-3el warm water weken.



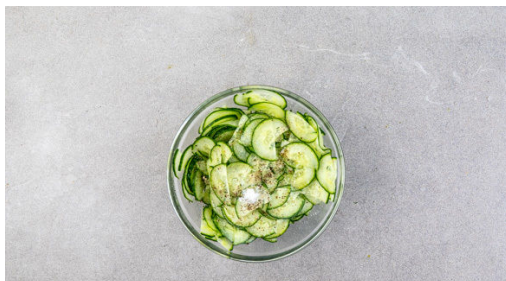
2. Vlees mengen

Meng het **gehakt** met het **paneermeel**, **1tl mosterd** en de **helft van de ui** en een flinke snuf zout en peper (**zie kooktip, links**). Kneed tot een egale, goed samenhangende massa en vorm er **twee burgers** van.



3. Champignons snijden

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in kleinere stukken. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn.



4. Salade maken

Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Meng ze in een kommetje met 1-2el azijn, 1-2el olijfolie en een snuf peper, zout en suiker. Zet de **komkommer** ca. 5min opzij en breng de **salade** dan nog eens op smaak met peper en zout.



5. Burgers bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en leg de **burgers** er voorzichtig in. Bak de **burgers** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Leg ze dan op een bord en zet afgedekt opzij. Bak de **broodjes** in 3-5min in de oven af.



6. Stroganoff maken

Verhit 1el plantaardige olie in de gebruikte pan op hoog vuur en bak de **champignons** 2-3min. Voeg de **rest van de ui** toe en bak 2min op matig vuur mee. Roer dan de **crème fraîche** en **peterselie** erdoor en breng smaak met peper en zout. Bestrijk de **broodjes** evt. met **mosterd** en beleg ze met de **burgers** en **stroganoff**. Serveer de **burgers** met de **salade**.