



Varkensburger met cheddar

plus appelcompote en zoete ui



ca. 25min



2 personen

Waarom zijn mensen zo verzot op hamburgers? Onze gok is dat dat komt omdat je in die heerlijke broodjes al je favoriete smaken kunt combineren. Stel je voor: zacht broodje, sappig vlees en knapperig frisse sla of komkommer. Het broodje van vandaag heeft dat allemaal en we maken het feestje nog leuker door er plakjes Britse cheddar, gekarameliseerde uien en een heerlijke appelcompote aan te voegen. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1x varkensgehakt
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 1x plakken cheddar ⁷
- 1 appel
- 1 krop botersla
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- evt. boter
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of grote koekenpan
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Gebruik de rest van de kaas voor een ander recept of beleg de burgers dubbel!

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 896kcal, vet 51.8g, koolhydraten 68.5g, eiwit 36.5g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verhit 1el olijfolie of smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op middellaag vuur en bak de **ui** met een snuf zout ca. 10min totdat deze zacht en gekarameliseerd is.



4. Compote maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in schijfjes. Schep de **helft van de ui** uit de pan en voeg er **3/4e van de appel** met 2-3tl balsamicoazijn aan toe. Bak al roerend 4-5min totdat de **appel** zacht is. Proef en breng de **compote** op smaak met zout en peper.



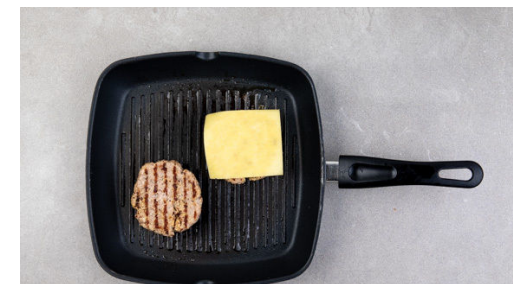
2. Burgers maken

Meng in een kom het **varkensgehakt** met de **mosterd**, 1/2tl zout en peper en kneed tot een samenhangend mengsel ontstaat. Kneed er vervolgens **4 burgers** van, met een dikte van ca. 1-1,5cm. Bak de **burgerbroodjes** in 4min op een bakplaat met bakpapier in de oven af.



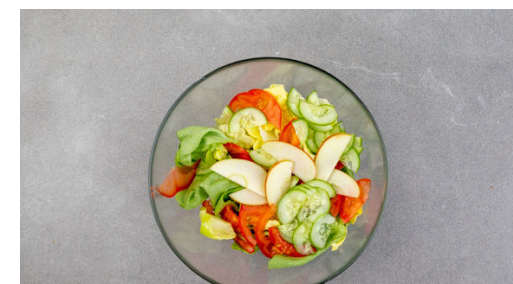
5. Salade maken

Pluk **2 bladeren van de krop sla** en scheur of snijd de **rest** in hapklare stukken. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in smalle partjes. Meng in een kom de **stukken sla** met **tomaat**, **komkommer**, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 1/4tl zout en een snuf suiker.



3. Burgers bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **burgers** er voorzichtig in en bak ze 4-5min op één kant. Keer de **burgers** om en leg op elk **één plakje kaas** (zie kooktip, links). Bak de **burgers** nog 2-3min totdat de **kaas** is gesmolten en het **gehakt** gaar. Zet evt. het vuur iets lager en houd de **burgers** warm.



6. Serveren

Roer de **rest van de appelschijfjes** door de **salade**. Snijd de **burgerbroodjes** open en beleg ze met de **gekarameliseerde ui**, een **blaadje sla**, de **burger** en de **appelcompote** (zie kooktip, links). Serveer de **cheddarburger** met de **salade**.