



Cheeseburgerpakketjes

met ketchupsalsa en augurksalade



20-30min



2 personen

De grote gele M is haast niet uit ons straatbeeld weg te denken. Maar, het is natuurlijk vele malen leuker en gezonder om zelf een cheeseburger te maken. Wij hebben streetfood nummer één spreekwoordelijk in een nieuw jasje gestoken: alle smaken van een Duivels lekkere burger verstop je voor dit recept in een pakketje van pizzadeeg. Ook de smaken van de saus en salade zijn van de klassieke hamburger afgeleid. In een woord: top!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 2 tomaten
- 1 sachet ketchup ¹⁰
- 1 minikomkommer
- 1 augurk ¹⁰
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan
- dunschiller of kaasschaaf

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1100kcal, vet 51.8g, koolhydraten 102.8g, eiwit 51.4g



1. Ui hakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** fijn.



2. Gehakt bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het **gehakt**, de **helft van de ui**, **1/4e van het paprikapoeder** met 1/4tl zout en een snuf peper 2-3min. Het **gehakt** hoeft nog niet gaar te zijn. Giet evt. af als er teveel vocht is vrijgekomen.



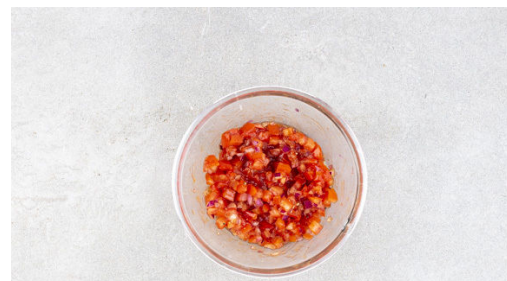
3. Gehakt verdelen

Rol het **deeg** uit en snijd het in 6 rechthoeken. Verdeel het **gehakt** over het midden van de **deeglapjes** en bestrooi met in totaal **2/3e van de kaas**.



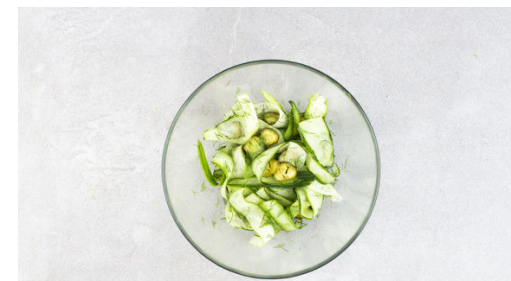
4. Deeg dichtvouwen

Vouw driehoekjes van het **deeg** en druk de randen met natte vingers of een vork goed dicht. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bestrooi dan met de **rest van de kaas** en de **sesam**. Bak de **pakketjes** 15-18min in de oven tot het deeg gaar en lichtbruin is.



5. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in blokjes en meng ze in een kom met de **ketchup**, **rest van de ui**, 1tl azijn, 1/4tl zout en een snuf peper. Tip: je kunt de **salsa** ook grof pureren!



6. Augurksalade maken

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne linten van de **minikomkommer**. Snijd de **augurk** in dunne plakjes (bewaar het **picklevocht**!). Hak de **dille** zonder harde stelen grof. Meng de **komkommer**, **augurk** en **dille** met **1el picklevocht**, 1el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Serveer de **pakketjes** met de **salsa** en **salade**.