



Aziatische rundvleesburger

met koolslaw, aardappeltjes en koriandermayo



30-40min



2 personen

Het fantastische aan burgers is hun veelzijdigheid. Met de keuze voor een bepaald broodje, bijgerecht, groenten en wel of geen kaas kun je elementen van jouw favoriete cuisine in de burger verstoppen. Vandaag ga je op de Aziatische toer met een broodje bestreken met een saus van teriyaki en ketchup en een dip van koriander en mayo. De slaw van rode kool, gember en een vleugje limoen maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 1 limoen
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 rode kool
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 1x rundergehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 sachet ketchup ¹⁰
- 2 sachets mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

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

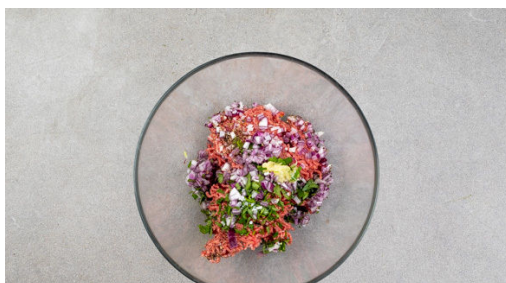
Voedingswaarde per portie

calorieën 1075kcal, vet 47.9g, koolhydraten 112.0g, eiwit 42.5g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aardappels** in partjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie en 1/4tl zout. Rooster de **aardappels** 20-25min in de oven tot ze gaar zijn en goudbruine randjes hebben.



4. Burgers vormen

Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze fijn. Meng het **gehakt** met de **fijngehakte ui**, de **knoflook**, **gember** naar wens, de **helft van de koriander**, de **rest van het limoenrasp** en een snuf peper en zout. Kneed er **2 burgers** van, met een net iets grotere omvang dan de broodjes.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui**. Snijd **een helft** in dunne, halve ringen. Hak de **andere** fijn. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beiden** fijn.



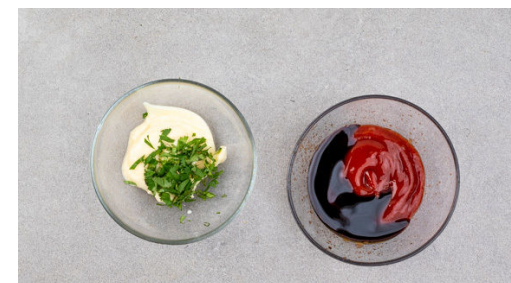
5. Burgers bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op matig tot middelhoog vuur. Bak de **burgers** 2-3min per zijde tot het vlees gaar en goudbruin is. Bak de **broodjes** in ca. 4min in de oven af.



3. Slaw maken

Snijd de **helft van de kool** in dunne reepjes en meng ze met de **helft van de limoenrasp** en het **limoensap** in een kom. Voeg dan de **helft van de teriyaki**, **1/2-1tl gember**, 1-2el plantaardige olie en een snuf suiker en zout toe. Kneed net zolang totdat de **kool** zachter wordt. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



6. Sauzen maken

Meng de **ketchup** met de **rest van de teriyaki**. Meng de **mayonaise** met de **rest van de koriander** en een snufje zout. Snijd de **broodjes** open. Bestrijk de onderste helften met **teriyaki-ketchup** en de bovenste met **koriandermayo**. Beleg met de **burger**, **komkommer** en **ui**. Serveer de **burgers** met de **slaw** en **aardappeltjes**.