



Sappige Italiaanse burgers

van rundergehakt met pesto en gnocchi



ca. 30min



2 personen

Wij hebben de vertrouwde burger een make over gegeven, want je kleet hem van top tot teen aan met Italiaanse elementen. Je maakt burgers van rund- en varkensgehakt gemengd met fijngehakte zongedroogde tomaatjes en serveert ze met groene pesto op zachte briochebroodjes. Erbij niet de gebruikelijke frieten, maar gnocchi uit de oven. Door de Milanese deegballetjes te roosteren, worden ze rondom goudbruin en lekker krokant!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: basilicum & peterselie
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1x rund- en varkensgehakt
- 2 tomaten
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- staafmixer
- grillpan of grote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 960kcal, vet 42.5g, koolhydraten 97.8g, eiwit 45.7g



1. Groente & gnocchi bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **courgette** in dikke schijfjes en verdeel ze met de **helft van de gnocchi** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper en rooster 14-16min in de oven tot de **groente** gaar is en de **gnocchi** goudbruin. Bewaar de **rest van de gnocchi** voor een ander recept.



4. Burgers bakken

Verhit 1tl olie in een grote koekenpan of grillpan op middelhoog vuur en bak de **burgers** 1-2min per zijde gaar en goudbruin. Bestrooi met een snuf peper en zout en houd de **burgers** warm. Bak de **broodjes** in ca. 4min in de oven af.



2. Pesto maken

Rasp de **kaas** grof. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Hak de **verse kruiden** grof en doe ze met de **kaas, helft van de knoflook**, 1tl azijn, 2el olijfolie, 2el water en een snufje suiker en zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



5. Dip maken

Snijd **1 tomaat** in partjes en doe ze met een snuf zout en 1/2tl suiker in de gebruikte (maat)beker. Pureer tot een gladde **dip**.



3. Burgers maken

Snijd de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes of blokjes en meng ze met het **gehakt** en de **rest van de knoflook**. Kneed er **2 platte burgers** van, met een omvang net iets groter dan dat van de broodjes.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **resterende tomaat** in plakjes. Snijd de **broodjes** open en besmeer ze met de **pesto**. Beleg ze met de **burger, tomaat en courgette**. Serveer de **burgers** met de **gnocchi** en **dip**.