



Stroganoffburger van rundergehakt

met champignons en komkommersalade



20-30min



2 personen

Vandaag serveer je extravagante burgers. 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 champignons en peterselie. Erbij serveer je een knapperige komkommersalade voor een fris tegenwicht.

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
- ovenrek

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 smeuge burger.

Allergenen

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

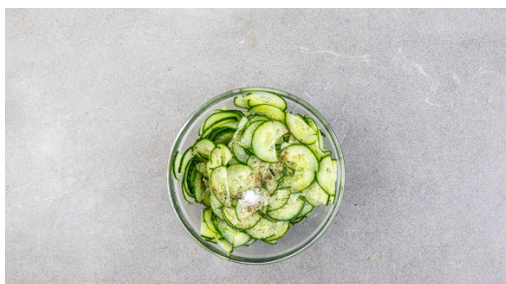
Voedingswaarde per portie

calorieën 1017kcal, vet 63.4g, koolhydraten 66.0g, eiwit 42.8g



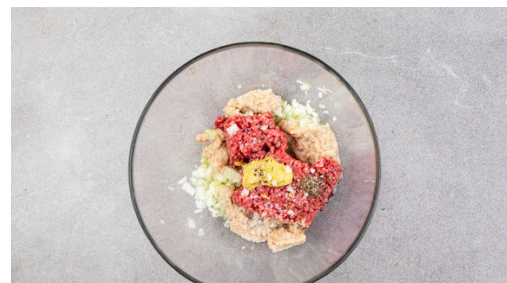
1. Ui snijden

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



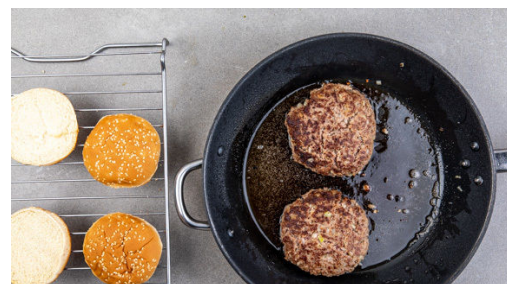
4. Salade maken

Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in hele dunne 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.



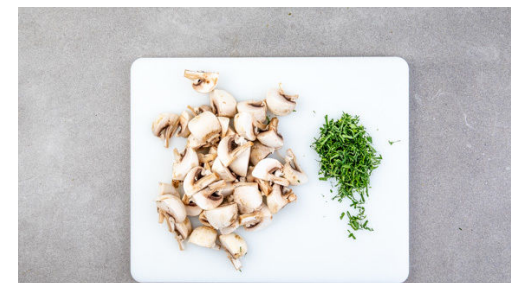
2. Gehakt mengen

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



5. Burgers bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **burgers** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Houd de **burgers** warm tot het serveren. Bak de **broodjes** in 3-5min in de oven af.



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.



6. Stroganoff maken

Verhit 1el plantaardige olie in de gebruikte pan en bak de **champignons** 2-3min op hoog vuur. Voeg de **rest van de ui** toe en bak 2min op matig vuur. 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**.