



Cheeseburger van varkensvlees

met gekarameliseerde ui en pimentónfriet



30-40min



2 personen

Hamburgers met friet 2.0! Vandaag deze varkensburger met kazige verrassing. We serveren de kaas namelijk niet op de burger, maar erin! Een klein, maar wezenlijk verschil in de eetbeleving, al zeggen we het zelf. Je topt de burger met smoky BBQ-mayo en gekarameliseerde uien en serveert 'm - uiteraard - met frieten uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 krop ijsbergsla
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 2 burgerbroodjes ^{1,3,7,11}
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- kleine steelpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Wil je extra knapperige frietjes? Zet dan na de baktijd de ovendeur op een kier en laat de frieten nog 5-10min in de oven staan.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11).

Kan sporen van andere allergenen bevatten.

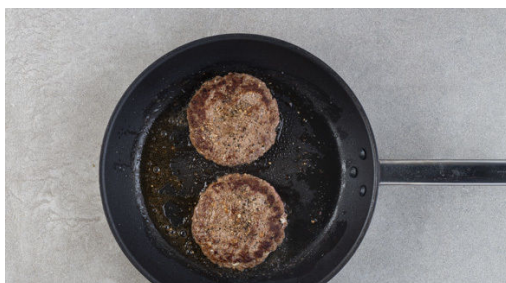
Voedingswaarde per portie

calorieën 1095kcal, vet 59.1g, koolhydraten 94.5g, eiwit 42.0g



1. Friten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in vingerdikke staafjes (je hoeft ze dus niet te schillen). Leg de **friten** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olie, **1tl gerookt paprikapoeder** en 1/2tl zout. Bak de **friten** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven (**zie tip, links**).



4. Burgers bakken

Verhit 1tl olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en leg de **burgers** in de hete pan. Doe een deksel op de pan en bak de **burgers** in 5-6min per zijde goudbruin en gaar. Bak de **burgerbroodjes** in 3-5min in de oven af.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **krop sla** doormidden en snijd **een helft** in smalle reepjes. Bewaar de **ongesneden sla** voor een ander recept. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



5. Ui bakken

Verhit een kleine steelpan op middelhoog vuur en voeg 1el suiker toe. Roer niet, maar draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Wacht tot de suiker gesmolten is en voeg de **ui** met een snuf zout en 1el azijn toe. Zet het vuur laag en bak de **ui** al en toe roerend in 2-3min zacht en bruin.



3. Burgers vormen

Breng het **gehakt** op smaak met peper en zout en kneed er **4 platte burgers** ter grootte van de burgerbroodjes van. Verdeel de **kaas** over **2 burgers**, laat daarbij de randen vrij. Dek af met de **overgebleven burgers** en kneed de randjes goed dicht. Zo kan de **kaas** er tijdens het bakken niet uitlopen.



6. Burgers samenstellen

Meng de **mayonaise** met de **BBQ-saus**. Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **BBQ-mayo**. Beleg de **broodjes** met de **sla**, **tomaat**, **cheeseburger** en tot slot de **ui**. Serveer de **burgers** met de **friet**.