



Fiëstaburgers met maïssalade

en aardappelwedges met BBQ-yoghurdip



30-40min



2 personen

De Tex-Mex-keuken is het perfecte huwelijk van kruidige Texaanse en pittig zure Mexicaanse smaken. Het voorbeeld bij uitstek? Deze feestelijke burger van rund- en varkensgehakt en zoete maïskorrels gecombineerd met een zoetzure tomatensalsa en BBQ-yoghurdip. Uiteraard serveer je er perfect gebakken aardappelwedges bij. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 verse jalapeñopeper
- 1 minikomkommer
- 1 teen knoflook
- 1 blik maïs
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1x cherrytomaten
- 1 bosui
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- kleine kookpan
- zeef
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Je kunt de rest van de maïs ook in de salsa verwerken, of gebruik het voor een ander recept.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1113kcal, vet 49.7g, koolhydraten 116.0g, eiwit 44.1g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **helft van de kruidenmix**, 1el olijfolie, 1/8tl zout en een flinke snuf peper. Rooster 20-25min in de oven tot de **aardappels** gaar zijn en goudbruine randjes hebben. Bak in de laatste 4min de **broodjes** mee.



4. Salade maken

Snijd de **cherrytomaten** in vieren en de **bosui** in dunne ringen. Meng de **rest van de maïs** met de **tomaatjes**, **bosui**, 1el olijfolie, 1el azijn, 1/8tl zout en een snuf peper.



2. Komkommer inleggen

Breng 50ml azijn, 50ml water, 1/4tl zout en 1/2el suiker in een kleine kookpan aan de kook. Wacht tot de suiker is opgelost en neem dan de pan het vuur. Snijd **jalapeñopeper** in ringetjes en doe ze in een klein kommetje met een paar lepels van het **zuur**. Snijd de **minikomkommer** in plakjes en roer die door de **rest van het zuur**. Zet beide opzij tot stap 6.



5. Burgers bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 2-3min per zijde tot ze aan de buitenkant bruin zijn en vanbinnen gaar.



3. Burgers kneden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Giet de **helft van de maïs** af (**zie tip, links**). Meng het **gehakt** met de **knoflook** en de **kruidenmix** naar wens, 1/4tl zout en een snuf peper. Kneed er dan **1/3e van de uitgelekte maïs** door en vorm er twee dunne **burgers** van, met een doorsnede iets groter dan de **briochebroodjes**.



6. Saus mengen

Meng de **yoghurt** met de **BBQ-saus**, 1/8tl zout en een snuf peper. Giet de **jalapeño** en **komkommer** af. Snijd de **broodjes** open en besmeer met wat **saus**. Beleg met de **burger** en wat van de **pickle**. Serveer de **burgers** met de **aardappelpartjes**, **salade**, **rest van de pickle** en de **saus**.