



Smoky runderburgertjes op lizensalade met avocado-radijssalsa



20-30min



2 personen

Deze hebben we uit de receptenbak van onze Australische Marley Spoon-collega's geplukt. En met reden, want de rokerige runderburgertjes zijn een feestje. En ook de lizensalade met avocado en pittige mosterddressing maakte ons erg blij. Of om het in de woorden van onze Ozzie-collega's te zeggen: 'looks pretty - tastes mighty fine too!'

Wat je van ons krijgt

- 150g groene linzen
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse dille
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1x rundergehakt
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje maizena
- 1 avocado

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- 1 ei ³

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

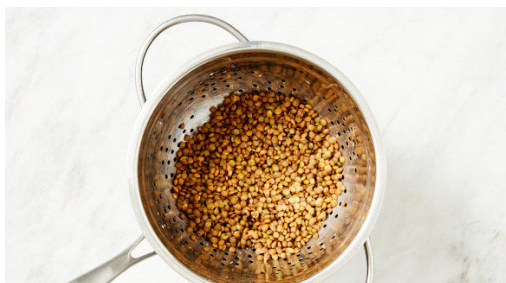
Rauwe knoflook smaakt fijngesneden het beste. Gebruik evt. een fijne rasp of knoflookpers. Voeg de mosterd beetje bij beetje toe en proef tussendoor.

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 43.2g, koolhydraten 51.1g, eiwit 43.9g



1. Linzen koken

Doe **2/3e van de linzen** met 300ml gezouten water in een kleine kookpan en breng aan de kook. Kook de **linzen** in 25-35min op matig vuur gaar. Giet de **linzen** af en laat ze uitstomen.



4. Burgers vormen

Meng het **gehakt** met de **rest van de knoflook**, de **dillesteeltjes**, **1tl paprikapoeder**, de **helft van de maizena** en 1 eigeel met een flinke snuf peper en zout. Kneed er **6 burgertjes** van.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** grof. Snijd de **radijsjes** in dunne schijfjes. Hak de **steeltjes** van de **dille** grof en de **rest** fijn.



5. Burgers bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgertjes** 2-3min per zijde tot ze goudbruin en gaar zijn.



3. Dressing maken

Meng de **helft van de knoflook** met de **mosterd**, 2tl olijfolie, 2tl water en 1tl wijnazijn (bij voorkeur rode). Breng de **dressing** op smaak met peper en zout (**zie tip, links**)..



6. Salsa maken

Meng de **linzen** met de **helft van de dressing**. Verwijder de schil en de pit en snijd de **avocado** in stukjes. Meng de **avocado**, **radijsjes**, **tomaten** en de **rest van de dille** in een kom en breng de **salsa** op smaak met peper en zout. Serveer de **linzen** met de **salsa** en **miniburgertjes** bovenop en besprenkel met de **rest van de dressing**.