



Amerikaanse burgers

van varkensvlees met zoeteaardappelwedges



30-40min



2 personen

Laat je verrassen door de smaken van deze stevige burger. De kruidenmix geeft deze burger van varkensgehakt een flinke oppepper. Net als de remoulade trouwens, want je roert er versgeraspte mierikswortel door: een krachtig wortelkruid met een scherpe smaak die ook nog eens rijk is aan vitamine C. Erbij eet je zoeteaardappelwedges voor de ultieme burgerbelevens.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 2 burgerbroodjes ^{1,3,7,11}
- 1 bosui
- 1 rode paprika
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1 rode kool
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje ketchup

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- bakplaat met bakpapier
- 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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1097kcal, vet 61.5g, koolhydraten 103.6g, eiwit 35.3g



1. Aardappelwedges bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **zoete aardappels** in partjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel de **aardappels** om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en een snufje peper en rooster ze in 20-25min gaar en goudbruin in de oven. Bak de **burgerbroodjes** in de laatste 4-6min mee.



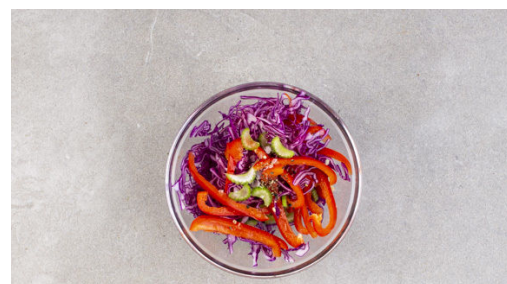
4. Burgers bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **burgers** in 3-4min per zijde goudbruin en gaar.



2. Groenten snijden

Snijd het **wit van de bosui** fijn en het **groen** in dunne ringen. Verwijder de kern en snijd de **helft van de paprika** in kleine blokjes. Snijd de **rest van de paprika** in reepjes. Snijd de **helft van de bleekselderij** in kleine blokjes.



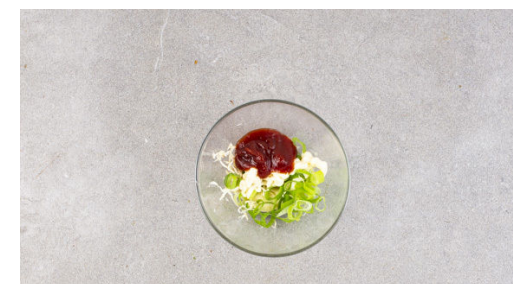
5. Slaw maken

Snijd de **rest van de bleekselderij** in schijfjes en de **helft van de kool** in dunne reepjes. Doe ze in een kom met de **rest van de paprika**. Roer er 1el azijn, 2-3tl olijfolie en een snuf zout en peper door. Gebruik de **rest van de kool** voor een ander recept.



3. Burgers vormen

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **blokjes paprika** en **bleekselderij** met het **wit van de bosui** toe. Bak de **groenten** in 3-4min zacht. Schep ze in een kom en doe het **gehakt**, **1tl tex-mexkruiden** en een snuf peper en zout erbij. Kneed tot een egaal mengsel ontstaat en vorm er **4 burgers** van.



6. Remoulade maken

Schil de **mierikswortel** en rasp er **1-2tl** van fijn. Meng de **mayonaise**, **ketchup**, **mierikswortelrasp** en de **rest van de bosui** en breng de **remoulade** op smaak met peper en zout. Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **remoulade**. Beleg met de **burger** en wat **slaw**. Serveer de **burgers** met de **wedges** en de **rest van de slaw** en **remoulade**.