



Mexicaanse burger van rund- en varkensgehakt

met guacamole en zoete aardappelfrietten



20-30min



2 personen

Een hamburger verveelt eigenlijk nooit, want je kunt altijd iets anders tussen dat broodje stoppen. Vandaag maken we een Mexicaanse variant, met pittige salsa, romige guacamole en natuurlijk friet van zoete aardappel.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 vers chilipepertje
- 1 tomaat
- 1 zakje zoete chilisaus
- 10g verse koriander
- 1 zoete aardappel
- 1x rund- en varkensgehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 bakje milde guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- ovenrek
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

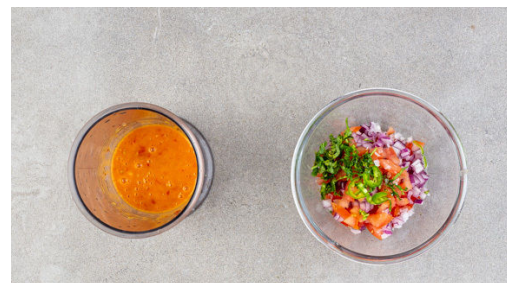
Voedingswaarde per portie

calorieën 1060kcal, vet 55.9g, koolhydraten 103.3g, eiwit 37.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd het **chilipepertje** in reepjes.



2. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in vieren. Lepel het **vrucht vlees** eruit en doe dit samen met de **zoete chilisaus** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer glad. Hak de **koriander** fijn. Snijd de **rest van de tomaat** in blokjes en meng met de **helft van de ui**, **2/3e van de koriander** en de **tomatensaus**. Breng de **salsa** op smaak met zout en **chilipeper** naar wens.



3. Friet bakken

Schil evt. de **zoete aardappel** en snijd hem in vingerdikke staafjes. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper en verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier. Bak in 15-20min goudbruin en gaar.



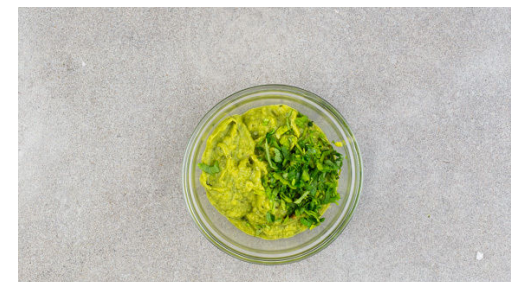
4. Burgers kneden

Meng het **gehakt** met de **rest van de ui** en een flinke snuf peper en zout. Kneed er **2 burgers** van, met een omvang net iets groter dan dat van de broodjes.



5. Burgers bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgers** ca. 2min per zijde tot ze gaar en goudbruin zijn. Snijd de **broodjes** open en rooster ze 2-3min in de oven.



6. Guacamole afmaken

Roer de **rest van de koriander** door de **guacamole** en bestrijk de **broodjes** ermee. Beleg met de **burger** en wat van de **salsa**. Serveer de **hamburgers** met de **friet** en de **rest van de salsa** en **guacamole**.