



Varkensburger met cheddar

plus appelcompote en zoete ui



ca. 25min



2 personen

Waarom zijn mensen zo gek op hamburgers? Wij denken dat het komt doordat je al je favoriete smaken in één broodje kunt combineren. Het broodje van vandaag heeft alle componenten van een fijne klassieke burger én plakjes Britse cheddar, gekarameliseerde uien en een heerlijke appelcompôte.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 2 burgerbroodjes ^{1,3,7,11}
- 1x plakjes cheddar ⁷
- 1 appel
- 1 flesje sherryazijn ¹²
- 1 krop botersla
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of grote koekenpan
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Gebruik de rest van de kaas voor een ander recept of beleg de burgers dubbel!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 972kcal, vet 58.4g, koolhydraten 73.2g, eiwit 39.3g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne ringen. Verhit 1el olijfolie of smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op middellaag vuur en bak de **ui** met een snuf zout ca. 10min totdat deze zacht en gekarameliseerd is.



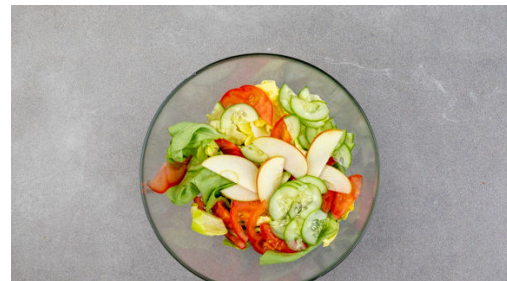
4. Compote maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in schijfjes. Schep de **helft van de ui** uit de pan en voeg er **3/4e van de appel** met **1el sherryazijn** aan toe. Bak al roerend 3-5min totdat de **appel** zacht is. Proef en breng de **compote** op smaak met zout en peper.



2. Burgers maken

Meng het **varkensgehakt** met de **mosterd**, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper en kneed tot een samenhangend geheel. Kneed er **2 burgers** van, met een doorsnede iets groter dan de **broodjes**. Bak de **broodjes** in 4min op een bakplaat met bakpapier in de oven af.



5. Salade maken

Pluk **2 slabladeren** en scheur of snijd de **rest** in hapklare stukken. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in smalle partjes. Meng de **sla** met de **tomaat**, **komkommer**, 1el olijfolie, de **rest van de azijn**, 1/4tl zout en een snuf suiker.



3. Burgers bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgers** 4-5min op één kant. Keer om en leg op elke **burger** een **plakje kaas** (zie tip, links). Bak nog 2-3min tot de **kaas** gesmolten is en het **gehakt** gaar is. Houd de **burgers** warm.



6. Serveren

Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **ui**, een **blaadje sla**, de **hamburger** en **appelcompote**. Serveer de **cheddarburger** met de **salade**.