



Italiaanse rundvleesburger

met mozzarella en gremolata-friet



30-40min



2 personen

Vandaag steken we de Amerikaanse hamburger in een Italiaans jasje. Met mozzarella in plaats van cheddar, basilicumketchup en friet met gremolata. Gremolata? Jazeker, een aromatische kruidendip die oorspronkelijk uit de regio Lombardije in Noord-Italië komt. Traditioneel wordt het gegeten bij ossobuco, maar wij serveren het vandaag met friet.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 bosui
- 2 zakjes ketchup
- 1x rundergehakt
- 10g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 tomaat
- 1 bol mozzarella ⁷
- 2 burgerbroodjes ^{1,3,7,11}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1101kcal, vet 57.1g, koolhydraten 97.7g, eiwit 48.8g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in dunne **frietten**. Spreid ze over een bakplaat met bakpapier uit en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout. Bak de **frietten** 20-25min in de oven.



4. Basilicumketchup maken

Snijd de **tomaat** en **mozzarella** in dunne plakjes. Snijd de **basilicumblaadjes** in dunne reepjes. Meng die met de **rest van de ketchup** en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



2. Burgers vormen

Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Kneed ze met **1/3e van de ketchup** en een snuf peper en zout door het **gehakt**, tot een samenhangend geheel ontstaat. Vorm er **2 burgers** van, met een doorsnede ter grootte van de **broodjes**.



5. Gremolatafriet maken

Haal na 20-25min de **frietten** uit de oven. Schep ze om met de **gremolata** en bak de **frietten** nog eens 5-6min. Snijd de **broodjes** open en rooster ze de laatste 2-3min mee.



3. Gremolata maken

Hak de **peterselie** met de stelen fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Meng de **citroenrasp** met de **peterselie**, **knoflook**, 2-3el olijfolie en een snuf peper en zout. Snijd de **citroen** in partjes.



6. Burgers bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgers** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Besmeer de **broodjes** met **basilicumketchup** en beleg ze met de **burgers** en plakjes **tomaat** en **mozzarella**. Serveer met de **gremolatafriet** en **citroenpartjes**.