



Boeuf-stroganoffburger

met champignonsaus en komkommersalade



30-40min



2 personen

De naam zegt het eigenlijk al: Boeuf Stroganoff, maar dan als hamburger. Toen we eenmaal aan het idee gewend waren, vroegen we ons af waarom we dit niet eerder bedacht hadden. Maar dat is natuurlijk makkelijk praten achteraf. Proef 'm vooral zelf en laat ons weten wat je vindt.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1x rundergehakt
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1x champignons
- 10g verse peterselie
- 1 minikomkommer
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

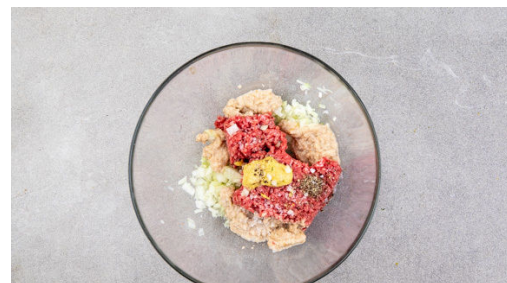
Voedingswaarde per portie

calorieën 1017kcal, vet 69.5g, koolhydraten 58.0g, eiwit 40.9g



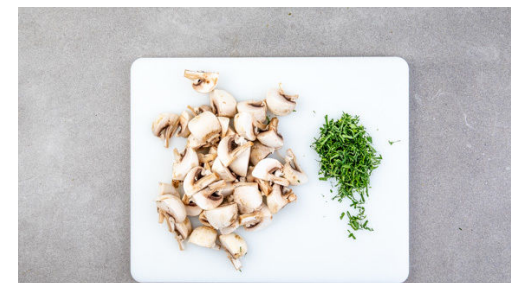
1. Uien snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel en hak de **ui** fijn. Week het **paneermeel** in 2-3el water.



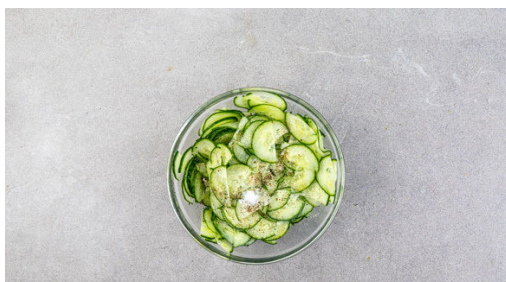
2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **helft van de mosterd**, de **helft van de ui**, het **geweeekte paneermeel** en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed door en vorm twee **burgers** met een omvang iets groter dan die van de **broodjes**.



3. Champignons snijden

Borstel de **champignons** schoon en snijd ze in kwarten. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn.



4. Komkommersalade maken

Halveer de **minikomkommer** in de lengte en snijd hem in dunne plakjes. Meng met 1-2el olijfolie, 1el azijn en peper, zout en suiker naar smaak. Laat de **komkommersalade** marinieren tot het serveren.



5. Burgers bakken

Bak de **broodjes** in 3-4min af in de oven. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Haal uit de pan en laat het **vlees** afgedekt rusten.



6. Saus op smaak brengen

Doe 1el olie in de gebruikte koekenpan en draai het vuur hoog. Bak de **champignons** 2-3min. Voeg de **rest van de ui** toe en bak 1min. Roer de **crème fraîche** en de **peterselie** erdoor en breng de **saus** op smaak met zout en peper. Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de mosterd**, beleg met de **burgers** en de **champignonsaus**. Serveer met de **komkommersalade**.