



Smashburger met zoete aardappelfriet

en oude kaas en komkommer



ca. 25min



2 personen

Smashburgers zijn een Amerikaanse klassieker, bij ons geïntroduceerd door chef Natalie. Het verschil met een gewone burger zit 'm in de bereidingswijze van het vlees. Je legt het in de pan en 'smashed' het met je spatel. Dit zorgt voor een heerlijke knapperige structuur waar wij op slag verliefd werden. Je smelt er oude kaas over en serveert de burgers met zoete aardappelfriet. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 2 brochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x rundergehakt
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- dunschiller of kaasschaaf

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1062kcal, vet 61.3g, koolhydraten 83.0g, eiwit 43.9g



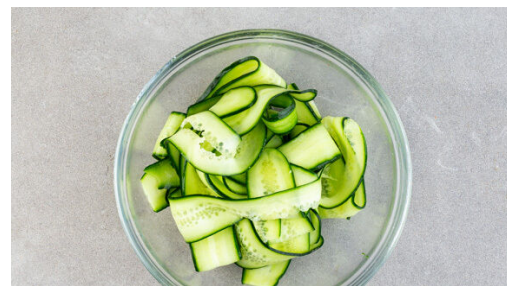
1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil evt. de **zoete aardappel** en snijd 'm in dunne staafjes. Verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olie, **3/4e van de rundvleeskruiden** en een snuf zout en peper. Rooster in ca. 20min goudbruin en gaar in de oven.



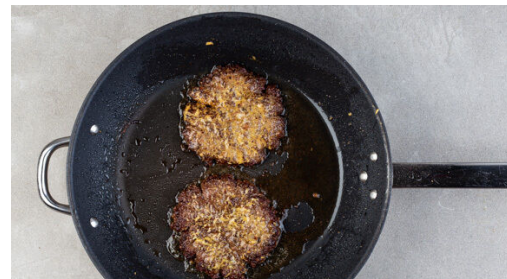
4. Burgers kneden

Kneed het **gehakt** goed door met een flinke snuf zout en peper. Vorm er **2 burgers** van, die iets groter zijn dan de **broodjes**.



2. Komkommer inleggen

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **helft van de komkommer**. Meng de **linten** met 2el (wittewijn)azijn, 1/2-1tl suiker en een snuf zout. Gebruik de **rest van de komkommer** voor een ander recept (of snoep 'm op tijdens het koken).



5. Burgers smashen

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie. Leg de **burgers** in de pan en druk ze direct plat met een spatel, tot een dikte van ca. 0,5cm. Braad 2-3min. Bestrijk dan de bovenkant met **mosterd** en keer de **burgers** om. Braad nog 2-3min tot het **vlees** gaar en goudbruin is.



3. Toppings voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Snijd de **tomaat** in plakjes. Meng de **mayonaise** met de **rest van de rundvleeskruiden** en 1el water of olie. Snijd de **broodjes** open en bak ze in 3-4min af op een 2e bakplaat of het ovenrooster.



6. Kaas smelten

Verdeel de **helft van de kaas** over de **burgers** als ze bijna klaar zijn. Doe een deksel op de pan om de **kaas** te laten smelten. Bestrijk de **broodjes** elk met **1tl mayonaise** en beleg met de **burgers, komkommer, tomaat** en **ui**. Serveer met de **friet** en de **rest van de mayo**.