



Cheeseburger van varkensgehakt

& appel, gekarameliseerde ui en snelle salade



20-30min



2 personen

Omdat varkensvlees van zichzelf een beetje zoetig is, laat het zich goed combineren met andere zoete smaken. In dit geval combineren we een malse burger van varkensgehakt met dingesneden appel. Je smelt er lekker veel cheddar over en serveert de burger met een snelle salade van komkommer, nog meer appel en botersla.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1x varkensgehakt
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x cheddarplakjes ⁷
- 1 appel
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1 krop botersla
- 1 minikomkommer
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- grillpan

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 872kcal, vet 52.4g, koolhydraten 60.1g, eiwit 42.0g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **ui** met een snuf zout op middellaag vuur in ca. 10min zacht.



4. Appelcompote maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes. Neem de **helft van de ui** uit de pan en zet apart. Voeg **3/4e van de appel** met 2-3tl azijn aan de pan toe. Stoof 4-5min de **appel** zacht is. Breng op smaak met zout en peper. Bak de **burgerbroodjes** in ca. 4min af in de oven.



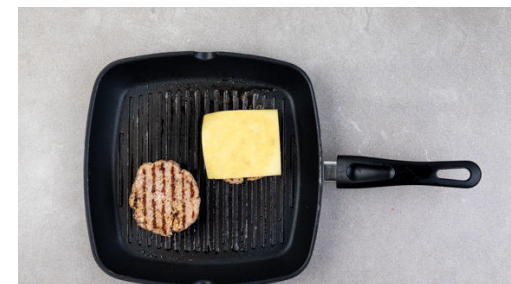
2. Burgers kneden

Meng het **gehakt** met de **mosterd** en 1/2tl zout en een snuf peper. Knead goed en vorm er **2 burgers** van, met een omvang iets groter dan de **broodjes**.



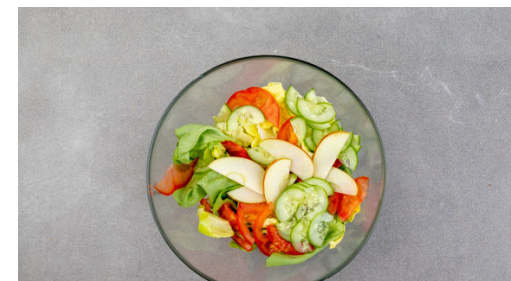
5. Salade maken

Pluk **2 slablaadjes** en snijd de **rest** in stukken. Snijd de **komkommer** in halve plakjes en de **tomaten** in partjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en suiker.



3. Burgers bakken

Wrijf de **burgers** in met 1tl olijfolie. Verhit een grillpan (of koekenpan) op middelhoog vuur en grill de **burgers** 4-5min per kant. Leg op elk **1 plakje kaas** en bak de **burgers** nog 2-3min totdat de **kaas** is gesmolten. Zet evt. het vuur iets lager en houd de **burgers** warm.



6. Salade afmaken

Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **ui**, **slablaadjes**, **burgers**, een **paar tomatenpartjes** en de **appelcompote**. Meng de **dressing** met de **gesneden sla**, **komkommer** en de **rest van de tomaat** en de **appel**. Serveer de **burgers** met de **salade**.