



Hamburger Thaise stijl

met aubergine en geroosterde broccoli



30-40min



2 personen

Een ding is zeker: een goede hamburger staat of valt met de burger zelf. Wij gebruiken het liefst half-om-halfgehakt, want dat heeft net wat meer smaak en vet. De burger krijgt een Thaise make-over door het vlees met currypasta te kruiden. Je roostert er dikke plakken aubergine bij en maakt het geheel af met een salade van geroosterde broccoli, cashewnoten en limoendressing.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1x broccoli
- 2 burgerbroodjes met sesam^{1,7,11,13}
- 1 rode ui
- 10g verse koriander
- 1x rund- en varkensgehakt
- 2 zakjes panko¹
- 1 pakje rode currypasta
- 1 zakje cashewnoten¹⁵
- 1 limoen
- 2 zakjes mayonaise^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten 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), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1198kcal, vet 74.7g, koolhydraten 81.4g, eiwit 47.9g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in plakken van ca. 2cm. Wrijf **elke plak** in met een snuf zout en laat ca. 5min staan. Dep de **aubergine** droog en verdeel de **plakken** over een bakplaat met bakpapier. Wrijf aan beide kanten in met wat olie en rooster de **aubergine** in ca. 20min boterzacht in de oven. Draai de **plakken** halverwege om.



4. Cashews roosteren

Hak de **cashewnoten** grof en rooster ze 2-3min in een middelgrote droge koekenpan. Schep uit de pan en laat afkoelen.



2. Broccoli roosteren

Snijd de **broccoli** in roosjes en verdeel ze over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olie en een snuf zout en peper. Plaats de bakplaat onder de **aubergine** in de oven en rooster 14-16min, tot de **broccolirosjes** bruin en knapperig zijn. Snijd de **broodjes** open en rooster ze in de laatste 3-4min mee, met het snijvlak naar boven.



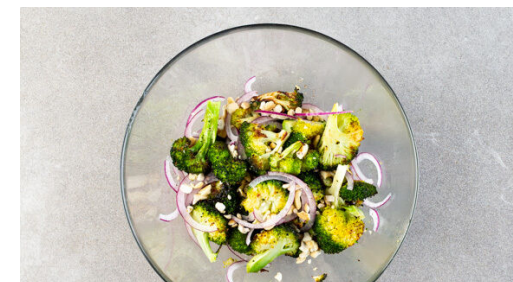
5. Burgers bakken

Verhit de gebruikte pan op middelhoog-hoog vuur met 1el olie. Bak de **burgers** in 4-5min per kant bruin en gaar. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van 1el olie, het **limoensap** en 1/2tl suiker. Meng de **mayonaise** met de **limoenrasp** en 1el water.



3. Burgers kneden

Pel en halveer de **ui**. Hak de **helft** fijn. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Meng het **gehakt** met de **koriandersteeltjes**, **gehakte ui**, de **panko**, **1/3-1/2 van de currypasta** en een flinke snuf zout. Kneed goed en vorm **2 burgers**, iets groter dan de **broodjes**.



6. Salade mengen

Snijd de **rest van de ui** in reepjes en meng de **helft van de uienreepjes** met de **broccoli**, **cashewnoten** en **dressing**. Bestrijk de **broodjes** met de **limoenmayo** en beleg met de **rest van de ui**, de **burgers**, **aubergine** en **korianderblaadjes**. Serveer de **burgers** met de **broccolisalade**.