



Amerikaanse burgers van varkensgehakt

met coleslaw, remoulade en zoete aardappel



30-40min



2 personen

Laat je verrassen door de smaken van deze stevige burger. De kruidenmix geeft deze burger van varkensgehakt een flinke oppepper. Net als de remoulade trouwens, want je roert er versgeraspte mierikswortel door: een krachtig wortelkruid met een scherpe smaak en dat ook nog eens rijk is aan vitamine C. Erbij eet je zoete aardappelwedges voor de ultieme burgerbelevenis.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 rode paprika
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 2 zoete aardappels
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1x varkensgehakt
- 1x rodekoolreepjes
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- 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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1067kcal, vet 58.5g, koolhydraten 90.6g, eiwit 38.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200° hetelucht). Snijd het **wit van de bosui** fijn en het **groen** in dunne ringen. Verwijder de kern en snijd de **helft van de paprika** in kleine blokjes. Snijd de **rest van de paprika** in reepjes. Snijd de **helft van de bleekselderij** in kleine blokjes.



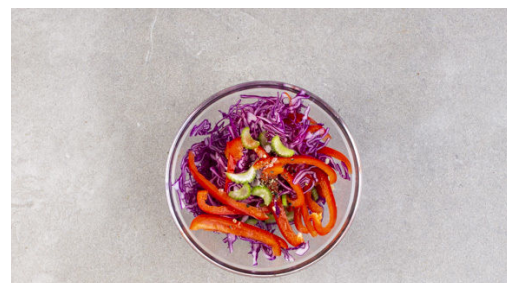
4. Burgers bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **burgers** in 3-4min per zijde goudbruin en gaar.



2. Aardappels roosteren

Snijd de **zoete aardappels** in partjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel de **aardappels** om met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en een snufje peper en rooster ze in 20-25min gaar en goudbruin in de oven. Bak de **burgerbroodjes** in de laatste 4min mee.



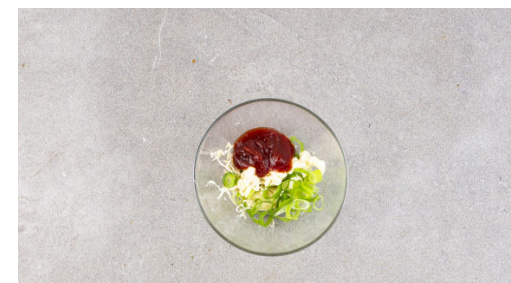
5. Slaw maken

Snijd de **rest van de bleekselderij** in schijfjes en hussel om met de **helft van de koolreepjes** en de **rest van de paprika**. Roer er 1tl azijn, 1-2el olijfolie, 1-2el water, 1tl honing of suiker en een snuf zout en peper door. Gebruik de **rest van de koolreepjes** voor een ander recept.



3. Burgers vormen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **blokjes paprika** en **bleekselderij** met het **wit van de bosui** 2-3min. Schep ze in een kom en doe het **gehakt**, **1tl tex-mexkruiden** en een snuf peper en zout erbij. Kneed tot een egaal mengsel en vorm er **2 burgers** van.



6. Remoulade maken

Schil en rasp de **mierikswortel** fijn. Klop een **remoulade** van de **mayonaise**, 1el ketchup, de **mierikswortelrasp**, de **rest van de bosui** en een snuf peper en zout. Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **remoulade**. Beleg met de **burger** en wat **slaw**. Serveer de **burgers** met de **wedges** en de **rest van de slaw** en **remoulade**.