



Pasen: lamsburger met sriracha-mayo

met salade van krieltjes en verse kruiden



ca. 30min



2 personen

Lamsvlees hoort traditioneel bij Pasen. Meestal in de vorm van koteletjes of een lamsgebraad, maar vandaag als malse burger. Je belegt de burger verder met ingelegde komkommer, dille en sriracha-mayo. Natuurlijk mogen nieuwe aardappeltjes ook niet ontbreken, dus die serveren we als lauwwarme salade, met wortel en lekker veel verse kruiden.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje sriracha
- 2 lamsburgers
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 20g verse kruidenmix: bieslook en dille

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Je gebruikt de oven om de broodjes af te bakken. Je kunt in plaats daarvan ook een broodrooster gebruiken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 816kcal, vet 37.3g, koolhydraten 82.3g, eiwit 37.0g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) (**zie tip, links**). Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** en **wortel** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **aardappels** in dikke schijfjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes. Voeg de **aardappels** en **wortel** toe als het water kookt en kook ze 10-12min.



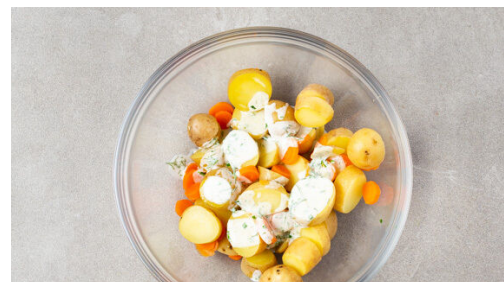
4. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **lamsburgers** in 4-5min per kant bruin en gaar. Snijd de **broodjes** open en bak ze in 3-5min knapperig op het ovenrooster.



2. Komkommer inleggen

Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Meng de **komkommer** met 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout en zet opzij. Schep af en toe om.



5. Salade maken

Giet de **aardappels** en **wortel** af, spoel goed onder de koude kraan en laat uitlekken. Hak de **verse kruiden** fijn. Meng de **helft van de verse kruiden** met **3el yoghurt**, 1el olijfolie, 1el azijn en 1/2tl zout. Schep de **aardappels** en **wortel** om met de **dressing** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Sriracha-mayo maken

Meng **1el yoghurt** met 1el mayonaise en **sriracha naar smaak**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Burgers bouwen

Giet de **komkommer** af en laat uitlekken. Bestrijk de **broodjes** met de **srirachamayo** en beleg ze met de **burgers**, **komkommer** en de **rest van de verse kruiden**. Schep evt. overgebleven **komkommer** en **kruiden** door de **aardappelsalade**.