



Hamburger met aioli en een spiegelei

en coleslaw met appel



30-40min



2 personen

Er is maar één ding dat een stevige hamburger nóg beter maakt en dat is een spiegelei. Eten wordt een zootje, maar dat vinden we het meer dan waard in dit geval. Zeker als die burger ook nog besmeerd is met aioli. Duw 'm in een paar happen naar binnen (tussendoor neerleggen is geen optie, dat weten we allemaal), veeg het eigeel van je kin en sluit af met de frisse coleslaw met appel.

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1 bosui
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1x wittekoolreepjes
- 1x rundergehakt
- 2 burgerbroodjes ¹
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 51.2g, koolhydraten 55.3g, eiwit 38.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen en de **tomaat** in plakjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Burgers kneden

Meng het **gehakt** met een flinke snuf zout en peper en vorm er **2 burgers** van. Druk ze plat tot ze iets groter zijn dan de **burgerbroodjes**. Snijd de **broodjes** open en bak ze (met het snijvlak naar boven) in 3-4min af in de oven.



2. Aioli maken

Meng de **knoflook** met **1tl citroensap**, 2el mayonaise en 1tl water. Breng de **aioli** verder op smaak met zout en peper.



5. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en bak de **burgers** in 4-5min per kant bruin en gaar. Neem uit de pan en houd warm tot het serveren. Draai het vuur onder de pan middelhoog.



3. Coleslaw maken

Klop een **dressing** van 2el olie, **2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1tl suiker en een snuf zout. Meng de **dressing** met de **koolreepjes**, **appel** en **bosui**. Proef of je meer **citroensap** of zout wil toevoegen.



6. Eieren bakken

Breek de **eieren** in de pan en bak ze 3-4min, tot het eiwit gestold is. Bestrooi met een snuf zout en peper. Besmeer de **broodjes** met de **aioli** en beleg ze met de **burgers**, **tomaat** en het **spiegelei**. Serveer met de **coleslaw**.