

DINNERLY



Mexicaans gekruide hamburger met gegrilde paprika en feta



20-30min



2 personen

We kunnen het gejuich uit duizenden Dinnerly-huishoudens al horen: "Yes, een burger!" Iedereen is nou eenmaal gek op burgers. Zeker als we lekkere Mexicaanse kruiden door het gehakt kneden en feta op de broodjes laten smelten. Ja, onze chef Natalie heeft weer iets bijzonders voor ons bedacht. En aan duizenden tafels horen we: "Dank je, Natalie!"

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 2 burgerbroodjes met sesam^{1,7,11,13}
- 50g feta⁷
- 1x rund- en varkensgehakt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- evt. tomatenketchup

KOOKGEREI

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

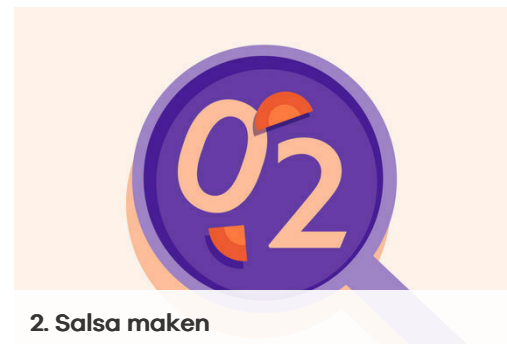
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 715kcal, vet 45.4g, koolhydraten 43.8g, eiwit 32.5g



1. Paprika grillen

Verwarm de oven met grillfunctie voor op 250°C. Snij de **paprika** in 4 stukken en verwijder hierbij de zaadlijsten. Leg de **stukken** met de snijkant naar onderen op een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Grill de **paprika** 13-15min tot 'ie bruin begint te worden.



2. Salsa maken

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in kleine blokjes. Pel en snij 1 teen knoflook zeer fijn. Meng de **tomaat** en knoflook met de **helft van de Mexicaanse kruiden**, 1-2el (witte) azijn en een flinke snuf zout. Zet deze **salsa** opzij voor straks.



3. Broodjes met feta bakken

Haal de plaat met **paprika** uit de oven en zet de temperatuur op 150°C hetelucht. Zet evt. de oven op een kier zodat 'ie sneller afkoelt. Snij de **broodjes** doormidden en leg ze met de snijkant naar boven op de bakplaat met bakpapier. Besmeer de twee bovenste stukken met mayonaise en kruimel de **feta** erover. Rooster de **broodjes** 4-5min in de oven tot de **feta** zacht is geworden.



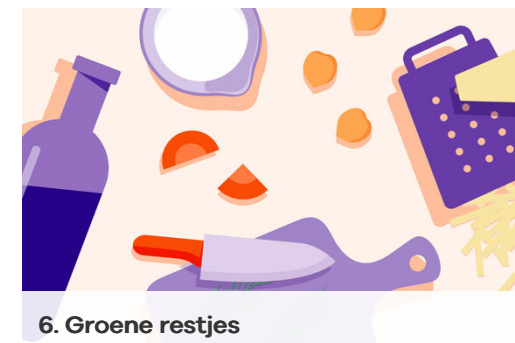
4. Vlees bakken

Kneed de **rest van de Mexicaanse kruiden** en een flinke snuf zout door het **gehakt**. Vorm er **twee gelijke burgers** van. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **burgers** 4-5min per kant tot het **vlees** gaar en mooi bruin is.



5. Burgers beleggen

Snij de **helft van de geroosterde paprika** in blokjes van ca. 1cm en roer deze door de **salsa**. Besmeer de onderkant van de **broodjes** met ketchup of mayonaise en beleg ze met de **burgers** en de **rest van de paprika**. Schep er naar smaak **tomaten-paprika-salsa** overheen en leg de **bovenkant met gesmolten feta** erop. Serveer de **rest van de salsa** ernaast.



6. Groene restjes

Deze burgers zijn al lekker en best gezond. Wil je nog wat groens erbij? Snij een paar augurken in lange dunne plakken en leg ze bovenop, of voeg een restje (gemengde) sla toe. Lekker knapperig!