



Smashburgers met paprikasalsa

met fetamayo, maïskolven en kruidenboter



ca. 25min



2 personen

Smashburgers zijn een Amerikaanse klassieker, die bij ons helaas nog niet zo bekend zijn. Het verschil met een gewone burger zit 'm in de bereidingswijze van het vlees. Je legt het in de pan en 'smashed' het met je spatel. Dit zorgt voor een heerlijke knapperige structuur waar wij op slag verliefd werden.

Wat je van ons krijgt

- 1x verse maïskolven
- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 limoen
- 50g feta ⁷
- 1x rundergehakt
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

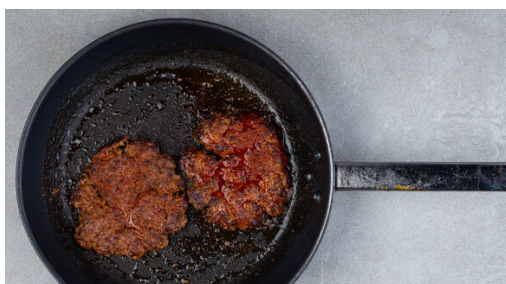
Voedingswaarde per portie

calorieën 844kcal, vet 53.8g, koolhydraten 57.4g, eiwit 37.9g



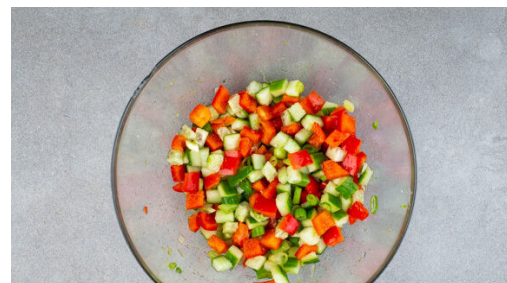
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng voldoende gezouten water voor de **maïs** aan de kook in een middelgrote kookpan. Laat 2el boter op kamertemperatuur komen.



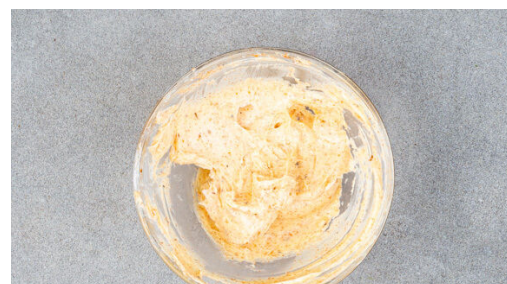
4. Burgers bakken

Vorm **2 dikke burgers** van het vlees en bestrooi ze met een **flinke snuf aardappelkruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **burgers** toe en plet ze direct met een spatel, tot een dikte van ca. 0,5cm. Bak de **burgers** in 2-3min per kant knapperig en gaar.



2. Salsa maken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Snijd de **komkommer** ook in kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng de **paprika**, **komkommer** en **bosui** met het **limoensap**, de **limoenrasp**, 2tl suiker en 1/2tl zout. Zet opzij.



5. Boter kruiden

Bak de **burgerbroodjes** in 2-3min af in de oven. Meng de zachte boter met **1/2tl aardappelkruiden** en een snuf zout en peper.



3. Maïs garen

Voeg de **maïskolven** toe aan het kokende water en kook ze in 10-15min gaar. Verkruiemel de **feta** boven een hoge (maat)beker en voeg 2el mayonaise toe. Pureer glad met een staafmixer.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **fetamayo**. Beleg met de **burgers** en wat **paprikasalsa**. Serveer de **burgers** met de **rest van de salsa** en de **maïskolven** met **gekruide boter**.