



Vietnamese hamburgers met salade

en zoete aardappels uit de oven



ca. 40min



2 personen

Als je avontuurlijk eet kun je de hele wereld bereizen. Vandaag nemen we je mee naar het hedendaagse Vietnam, waar traditionele smaken zoals vissaus en sriracha gecombineerd worden met de moderne hamburger. Ernaast serveren we geroosterde zoete aardappel en een salade van champignons en wortel. Een fantastische combinatie die naar meer smaakt - meer eten, meer reizen, meer ontdekken.

Wat je van ons krijgt

- 1 limoen
- 20ml vissaus ⁴
- 250g champignons
- 1 wortel
- 1 zoete aardappel
- 1 zakje sriracha
- 1x rundergehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 2el mayonaise ³
- 4tl boter ⁷
- 1tl honing
- zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote 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), vis (4), pinda's (5), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1115kcal, vet 67.0g, koolhydraten 83.5g, eiwit 44.0g



1. Dressing maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Laat 4tl boter op kamertemperatuur komen. Rasp de **limoenschil** en knijp het **sap** uit. Maak een **dressing** van **2el limoensap**, **1el vissaus**, 2-3tl plantaardige olie, 1el (witte) azijn, 1tl honing en 1/2tl zout.



2. Zoete aardappels bakken

Schrob evt. de **champignons** en snijd ze in dunne plakjes. Schil of schrob de **wortel** en rasp deze grof. Meng de **dressing** met de **champignons** en **wortel**. Snijd de **zoete aardappel mét schil** in partjes van ca. 1cm dik. Meng deze partjes met 1el plantaardige olie en 1/2tl zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak ze in 20-25min goudbruin.



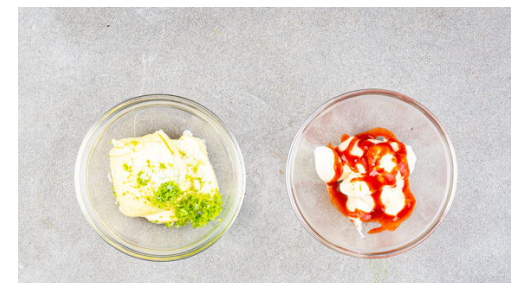
4. Burgers bakken

Kneed **de rest van de vissaus**, 1 ei en een snuf zout door het **gehakt** en vorm er **2 hamburgers** van, die iets groter zijn dan de **broodjes**. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **hamburgers** op medium tot hoog vuur ca. 2min per kant, tot ze gaar zijn. Schep de **burgers** uit de pan en veeg de pan niet schoon.



5. Broodjes toasten

Snijd de **broodjes** open en leg ze met de snijkant naar onderen in de koekenpan. Toast ze ca. 2min op middelhoog vuur.



3. Boter en mayo mengen

Roer **2tl limoenrasp** door de zachte boter en kruid met een snuf zout. Meng de **sriracha** met 2el mayonaise.



6. Burgers bouwen

Bestrijk de **broodjes** met de **srirachamayo** en beleg ze naar smaak met de **salade** en de **hamburgers**. Strooi de **pinda's** over de rest van de **salade** en serveer deze ernaast. Leg de **zoete aardappel** op de borden en laat daar schepjes **limoenboter** op smelten.