



Hamburger van varkensvlees

met BBQ-saus, aardappelschijfjes en salade



30-40min



2 personen

Een klassieke hamburger is altijd een goed idee. Dit exemplaar maak je van varkensgehakt. Dat heeft van nature al zo veel smaak dat we er niet te veel mee willen klooien; zout, peper en dan stevig braden in de pan. De rest van de smaak komt van gebakken uien en een barbecue-mayonaise. En natuurlijk horen er gebakken aardappeltjes en een klassieke salade bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1x babyromanasla
- 1x varkensgehakt
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}

Wat je thuis nodig hebt

- 1-2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan
- middelgrote koekenpan
- bakkwast

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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

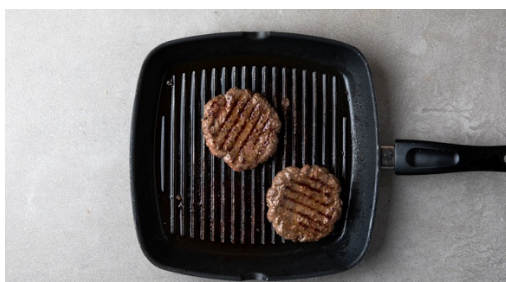
Voedingswaarde per portie

calorieën 1036kcal, vet 54.6g, koolhydraten 96.0g, eiwit 39.4g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in dikke schijven en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper en bak in 20-30min goudbruin en gaar in de oven.



4. Burgers bakken

Verhit een grillpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad de **burgers** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Als je geen grillpan hebt kun je de **burgers** in de eerder gebruikte koekenpan bakken.



2. Ui bakken

Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** 3-4min. Bestrooi met een snuf zout en peper en schep uit de pan. Snijd de **tomaat** en **minikomkommer** in plakjes. Bewaar **2 slabladeren** en snijd de **rest van de sla** in reepjes.



5. Saus maken

Meng de **BBQ-saus** met 1-2el mayonaise. Bak de **broodjes** in ca. 4min af in de oven. Snijd open en besmeer met de **BBQ-saus**. Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout en peper en meng met de **gesneden sla**.



3. Burgers maken

Meng het **gehakt** met een flinke snuf zout en peper, kneed goed en vorm en **2 burgers** van met een dikte van ca. 1cm. Druk de **burgers** in het midden iets aan, zo blijven ze plat tijdens het bakken.



6. Burgers bouwen

Beleg de **broodjes** met de **slabladeren**, **komkommer**, **tomaat** en **burgers**. Meng de **overgebleven groenten** met de **sla** en serveer de **burgers** met de **salade** en de **gebakken aardappels**.