



Italiaanse burger met mozzarella en gremolatafrietjes



30-40min



2 personen

Vandaag steken we de Amerikaanse hamburger in een Italiaans jasje. Met mozzarella in plaats van cheddar, basilicumketchup en friet met gremolata. Gremolata? Jazeker, een aromatische kruidendip die oorspronkelijk uit de regio Lombardije in Noord-Italië komt. Traditioneel wordt het gegeten bij ossobuco, maar wij serveren het vandaag met friet.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 bosui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 10g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 2 burgerbroodjes met sesam 1,7,11,13
- 1 tomaat
- 1 bol mozzarella 7

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

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), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1040kcal, vet 56.9g, koolhydraten 84.0g, eiwit 47.8g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels mét schil** in smalle frietjes. Hussel deze om met 1el olijfolie, verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 20-25min tot ze goudbruin zijn.



4. Friet kruiden

Zet na 20-25min bakken de **frietjes** op het aanrecht. Roer de **gremolata** erdoor en bak nog eens 5-6min. Leg de **broodjes** de laatste 3-4min op de frietjes en bak mee.



2. Burgers vormen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Kneed de **bosui**, 1tl ketchup en een snuf peper en zout door het **gehakt**. Maak **2 burgers** van ongeveer 1cm dik. Druk de **burgers** in het midden iets aan, zo blijven ze plat tijdens het bakken.



5. Toppings maken

Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snijd in dunne plakken. Laat de **mozzarella** uitlekken en snijd ook in dunne plakken. Pluk de **basilicumblaadjes**, snijd ze in heel dunne reepjes en roer door 3tl ketchup.



3. Gremolata maken

Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn. Pel de **knoflook** en snijd of pers fijn. Rasp de **citroenschil** en meng dit met de **peterselie**, de **knoflook**, 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Proef of je extra peper en zout wil toevoegen. Snijd de **citroen** in partjes.



6. Burgers beleggen

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **burgers** 2-3min per kant op middelhoog vuur. Snijd de **broodjes** open, bestrijk ze met de **basilicumketchup** en beleg ze naar smaak met de **burgers**, de **tomaten** en de **mozzarella**. Serveer met de **gremolata-frietjes** en de **citroenpartjes**.