



Australische burgers met ananasmayo

met aardappelwedges en rode biet



30-40min



2 personen

Deze Australische burgers bevatten de perfecte combinatie van zoet, kruidig en hartig. En wat zijn ze goed gevuld! Stevige burgers van gemengd gehakt, plakjes zoetige biet, knapperig gebakken uienringen, spinazie, tomaat én een heerlijke zelfgemaakte ananasmayonaise. Erbij knapperige aardappelwedges uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode biet
- 1 netje krieltjes
- 1 zakje Trapper's kruidenmix
- 1 ui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1x uienmarmelade ¹²
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 tomaat
- 1 blikje ananasstukjes
- 2 bruine burgerbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 986kcal, vet 54.0g, koolhydraten 89.8g, eiwit 30.9g



1. Aardappelwedges roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil en snijd de **rode biet** in plakken. Doe in een kleine kookpan met ruim water en zet afgedekt op hoog vuur. Kook ca. 15min. Snijd de **aardappels** in parten en hussel om met 1el olijfolie, de **helft van de Trapper's kruidenmix**, 1/2tl zout en een snuf peper en rooster de **aardappelwedges** 20-25min in de oven.



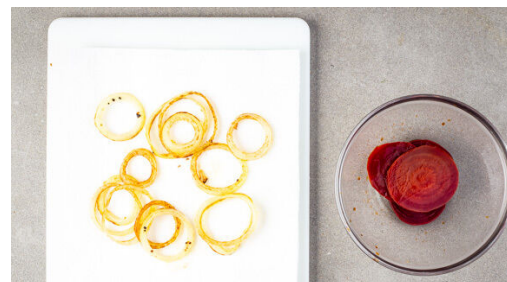
4. Ananasmayo maken

Doe de **helft van de ananasblokjes** (zonder sap) in een hoge (maat)beker. Pureer glad en meng met 3el mayonaise. Je hebt de **rest van de ananas** niet nodig.



2. Burgers kneden

Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in dunne ringen en hak de **andere helft** fijn. Meng de **gehakte ui** met het **gehakt**, de **uienmarmelade**, de **rundvleeskruiden**, 1el mosterd, 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Knead goed en vorm **2 burgers** met een dwarsdoorsnede van ca. 10cm.



5. Uienringen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **uienringen** in 2-3min per kant knapperig en laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Giet de **rode biet** af en laat uitlekken.



3. Uienringen voorbereiden

Meng de **rest van de rundvleeskruiden** met 2el bloem. Haal de **uienringen** van elkaar los en haal ze door het bloemmengsel. Snijd de **tomaat** in plakjes en bestrooi ze met een snuf peper en zout.



6. Burgers bakken

Verhit nog 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en braad de **burgers** in 3-4min per kant bruin en gaar. Snijd de **broodjes** open en rooster ze 2-3min mee in de oven. Besmeer de **broodjes** met **ananasmayo** en beleg met de **burgers**, **rode biet**, **spinazie**, **tomaat** en **uienringen**. Serveer met de **aardappelwedges** en eventueel **resterende ananasmayo**.