



Aziatische rundvleesburger

met koolslaw, aardappeltjes en koriandermayo



30-40min



2 personen

Het fantastische aan burgers is hun veelzijdigheid. Met de keuze voor een bepaald broodje, bijgerecht, groenten en wel of geen kaas kun je elementen van jouw favoriete cuisine in de burger verstoppen. Vandaag ga je op de Aziatische toer met een broodje bestreken met een saus van teriyaki en ketchup en een dip van koriander en mayo. De slaw van rode kool, gember en een vleugje limoen maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 1 limoen
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 200g rodekoolreepjes
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 1x rundergehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten 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), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

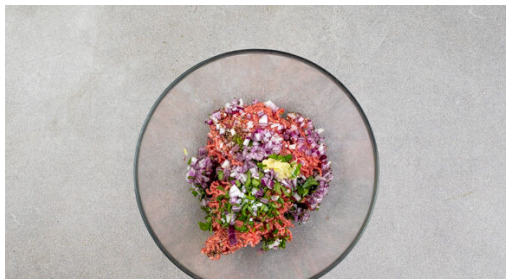
Voedingswaarde per portie

calorieën 979kcal, vet 49.4g, koolhydraten 97.0g, eiwit 38.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olie en een flinke snuf zout. Rooster de **aardappels** 20-25min in de oven tot ze gaar zijn en goudbruine randjes hebben.



4. Burgers kneden

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng het **gehakt** met de **fijngehakte ui**, de **knoflook**, de **rest van de gember**, de **helft van de koriander**, de **rest van de limoenrasp** en een snuf peper en zout. Kneed er **2 burgers** van.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in dunne reepjes en hak de **andere helft** fijn. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beide** fijn.



5. Burgers bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgers** in 2-3min per kant gaar. Bak de **broodjes** in ca. 2-3min in de oven af.



3. Salade maken

Meng de **rodekoolreepjes** met de **helft van de limoenrasp** en het **limoensap**. Voeg dan de **helft van de teriyaki**, **1tl gember**, 1el plantaardige olie en een snuf suiker en zout toe. Knead stevig, tot de **kool** zachter is.



6. Saus maken

Meng de **rest van de koriander** met 2el mayonaise. Meng de **rest van de teriyakisaus** met 1el ketchup. Snijd de **broodjes** open en bestrijk de onderste helften met de **koriandermayo** en de bovenste helften met de **teriyakiketchup**. Beleg met de **burgers**, de **komkommer** en de **ui** en serveer met de **slaw** en de **aardappels**.