



Burger met salsicciaworst, tomatensalsa en knapperige aardappels



40-50min



2 personen

Waar de hamburger oorspronkelijk vandaan komt, weet niemand. De eerste bron is de Chicago Daily Tribune van 5 juli 1896, waarin over een broodje bij een 'sandwich car' wordt geschreven. De publieksliefeling van dit eetkraampje is de 'Hamburger Steak Sandwich', die je voor 5 cent kon kopen. Kort daarna verwierf de hamburger grote bekendheid en de rest is geschiedenis. Nu maak je een burger met ...

Wat je van ons krijgt

- rode paprika
- vlees, varken, worst, Salsiccia, 3 sterren beter leven
- citroen, onbehandeld
- zakje mayonaise ^{3,10}
- peterselie
- volkoren burgerbroodjes ^{1,6,7}
- vastkokende aardappels
- rode ui
- tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- koekenpan
- keukenrasp
- oven

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970kcal, vet 49.7g, koolhydraten 107.9g, eiwit 35.7g



1. Aardappels bereiden

Oven op 220°C hetelucht/245°C voorverwarmen. **Aardappels** evt. schillen, halveren en in ca. 1cm dikke partjes snijden. **Partjes** op bakplaat met bakpapier leggen, met 2el olijfolie en zout en peper naar smaak mengen. **Aardappels** in ca. 25-30min goudbruin bakken, halverwege omscheppen.



4. Salsiccia voorbereiden

Salsicciaworstjes in de lengte halveren. Na ca. 20-25min baktijd, de **burgerbroodjes** aan de bakplaat met **aardappels** toevoegen en in ca. 3-5min afbakken, dan uit de oven nemen en laten afkoelen.



2. Salsa voorbereiden

Ondertussen **paprika** halveren, kern verwijderen en in ca. 0,5cm grote stukken snijden. **Tomaten** ook in 0,5cm grote stukken snijden. **Ui** halveren, pellen en fijnhakken. **Peterselie** met steeltjes fijnhakken.



5. Salsiccia braden

Intussen grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten en **salsicciaworstjes** daarin in ca. 2-3min aan beide kanten knapperig bakken, dan kort in pan laten rusten. Ondertussen in een kommetje **mayonaise** met **1-2el citroensap** mengen en op smaak brengen met peper en zout.



3. Salsa bereiden

Ingrediënten uit stap 2 in een kom mengen. **Citroenschil** fijn raspen en **citroen** uitpersen. **Salsa** met **1el citroensap**, **1tl citroenrasp** en 2-3el olijfolie mengen. Op smaak brengen met peper en zout.



6. Burgers serveren

Broodjes opensnijden en **elke helft** met een dun laagje **mayonaise** besmeren. **Salsicciaworst** op onderste helft leggen, beetje **salsa** erover verdelen. Bovenste **broodhelft** erop leggen. Serveer de **burgers** met de **knapperige aardappels**, **overige salsa** en **mayonaise**.