

DINNERLY



Grillkaas-burger met currydip met spinaziesalade en zoete aardappel



ca. 30min



2 personen

Grillkaas en hamburgers zijn een match made in heaven. Die luchtige broodjes en die stevige, zoutige kaas... mmm! Om het geheel nog lekkerder te maken hebben we wat frisse spinaziesalade, aromatische currydip en heerlijke zoete aardappelschijfjes toegevoegd. Tijd om te genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 rode ui
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 50g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ³
- 2el tomatenketchup
- 1½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

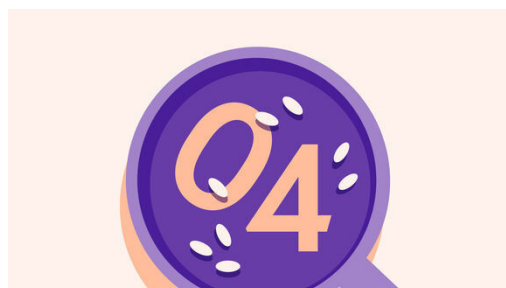
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 971kcal, vet 58.0g, koolhydraten 77.5g, eiwit 35.1g



1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel mét schil** in dunne plakjes en meng ze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak ze in 15-18min goudbruin en gaar. Draai ze halverwege om.



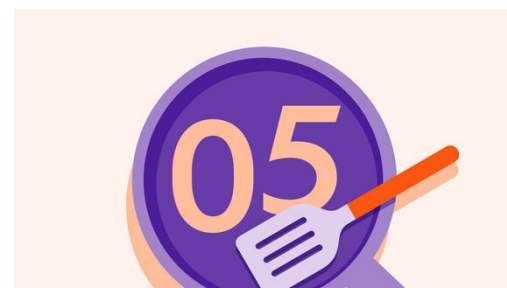
4. Broodjes bakken

Leg de **broodjes** op een rooster in de oven en bak in 3-4min krokant. **Tip:** als je wil kun je ook een broodrooster gebruiken. Meng de **spinazie** met de **dressing**.



2. Ingrediënten voorbereiden

Meng het **currypoeder** met 2el ketchup. Pel de **ui** en snij in dunne ringen (zie ook **stap 6**). Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, ½tl honing en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij elk **broodje** open en besmeer **1 helft** met de **curryketchup** en de **andere helft** met 0,5el mayonaise. Beleg de **broodjes** met wat **spinaziesalade**, de **uienringen** en de **grillkaas**. Serveer de **burgers** met de **rest van de salade** en de **zoeteaardappelschijfjes**.



3. Grillkaas bakken

Snij de **grillkaas** in de lengte in kwarten. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **grillkaas** 4-6min. Draai 'm regelmatig om zodat ie aan alle kanten goudbruin wordt. Haal 'm uit de pan en meng met 1tl honing en een snuf peper.



6. Speciale wensen?

Als je ketchup niet zo lekker vindt, kun je de kruidenmix ook gewoon met dezelfde hoeveelheid mayonaise vermengen. Zo heb je heel eenvoudig currimayo gemaakt. En als die rauwe uienringen toch iets te sterk van smaak zijn, giet er dan eerst kokend water over, zodat ze wat milder worden.