



Portobelloburger met brie en sjalot

met coleslaw en truffelaardappeltjes



30-40min



2 personen

Om de donkere februaridagen wat feestelijker te maken hebben we vandaag luxe portobelloburgers voor je. Gebakken in de oven met gedroogde tomaten en romige brie, met een ideale topping van gekaramelliseerde sjalotjes en rodekoolslaw met appel. De gebakken aardappeltjes breng je op smaak met truffelolie. Zo wordt dit chique feest een uniek gastronomisch genot!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 sjalotjes
- 1 stuk rode kool
- 1 groene appel
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 portobello's
- 5g verse tijm
- 1 stuk brie ⁷
- 40g gedroogde tomaten
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine 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), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 991kcal, vet 55.1g, koolhydraten 94.2g, eiwit 29.6g



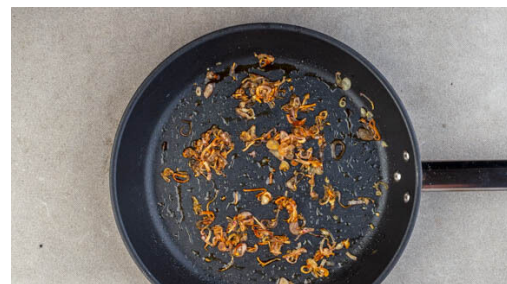
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in partjes van ca. 1cm. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng met ½el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak ca. 20min in de oven.



4. Portobello's bakken

Neem de **aardappels** uit de oven en verlaag de temperatuur naar 220°C (200°C hetelucht). Meng de **aardappels** met de **helft van de kruidenmix**. Leg de **portobello's** met het hoedje naar boven op een tweede bakplaat met bakpapier en bedruip met ½el olijfolie. Verdeel de **helft van de tijm** over de **portobello's**. Bak ca. 5min samen met de **aardappels** in de oven.



2. Sjalot bakken

Pel en halveer ondertussen de **sjalotjes** en snijd ze in dunne reepjes. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **sjalotjes** met een flinke snuf suiker en zout in ca. 15min goudbruin. Voeg evt. wat water toe om aanbaksels los te maken. Blus af met 1el balsamicoazijn en bak tot de vloeistof opgenomen is. Neem de pan van het vuur.



5. Ingrediënten voorbereiden

Snijd ondertussen de **brie** in dunne plakken. Hak de **gedroogde tomaten** grof. Neem de **portobello's** uit de oven, verwijder de **tijm** en draai de **portobello's** om. Vul de **portobello's** met de **gedroogde tomaten** en top met de **helft van de brie**. Bak nog 5min in de oven.



3. Coleslaw maken

Klop een **dressing** van 1el azijn, ½el olijfolie, 1tl mosterd en een flinke snuf zout. Snijd de **rode kool** in dunne reepjes, voeg toe aan de **dressing** en kneed stevig. Rasp de **appel** en meng met de **rode kool**. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout.



6. Broodjes toasten

Snijd de **broodjes** op. Beleg de **onderste helften** met de **rest van de brie** en bak **alle helften** 3-5min in de oven, tot de **broodjes** getoast zijn en de **brie** gesmolten is. Besprenkel de **aardappels** met de **truffelolie**. Beleg de **broodjes** met de **coleslaw**, de **portobello's** en de **sjalotten**. Serveer met de **rest van de coleslaw** en de **aardappels**.