



## Halloumiburger met paprika

en uienringen, zoete aardappelfriet en dips



20-30min



2 personen

Als onze chef Anne een burger maakt, weet je dat je goed zit: ze houdt ervan om haar burgers van vele toppings te voorzien en met heerlijke bijgerechten te serveren. Ze koos vandaag voor gebakken halloumi met zoetzure paprikapickle, knapperige uienringen en babyspinazie verstoppt tussen een broodje met sesam. De licht pittige harissa in de mayonaise maakt jouw veggieburger van sterrenniveau af.

## Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 1 zoete aardappel
- 1 rode paprika
- 1x halloumi <sup>7</sup>
- 1 sachet harissa
- 1 zakje panko <sup>1</sup>
- 1 sachet mayonaise <sup>3,10</sup>
- 1 sachet ketchup <sup>10</sup>
- 1x babyspinazie
- 2 burgerbroodjes <sup>1,6,11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem <sup>1</sup>
- ei <sup>3</sup>
- suiker en azijn

## Kookgerei

- oven
- dunschiller
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- grillpan of grote koekenpan
- staafmixer
- vergiet
- maatbeker

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1248kcal, vet 63.8g, koolhydraten 120.2g, eiwit 46.2g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Pel en snijd de **uien** in ca. 0,5cm dikke ringen. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in dunne frietjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **halloumi** horizontaal doormidden en wrijf rondom in met 1tl olijfolie en een **snuf harissa**. Klop 1 ei los met een snuf zout.



### 4. Dips maken

Meng de **mayonaise** met **harissa** naar wens (je kunt de harissa ook weglaten als kinderen mee-eten). Schep de **helft van de paprikapickle** in een hoge (maat)beker en doe de **ketchup** erbij. Pureer tot een gladde saus. Was de **spinazie** en laat in een vergiet uitlekken.



### 2. Groenten bakken

Hussel de **friet** om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en een beetje peper. Leg ze op één helft van een bakplaat met bakpapier en bak de **friet** in ca. 20-25min gaar. Haal de **uienringen** los en haal ze om de beurt door 1el bloem, dan door het **ei** en tot slot door de **panko**. Leg de **uienringen** na 10-15min op de lege helft van de bakplaat om mee te bakken.



### 5. Halloumi bakken

Snijd de **broodjes** open en bestrijk de snijvlakken met in totaal ca. 1el olijfolie. Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur en toast de **broodjes** 1-2min. Bak de **halloumi** in dezelfde pan ca. 3min per zijde tot de buitenkant knapperig is.



### 3. Paprika stoven

Verhit 1tl olijfolie in een kleine kookpan en bak de **paprika** 2min op matig vuur. Bestuif met 1-2tl bloem, 1/2tl zout en 1/2tl suiker en roer door. Blus af met 1el azijn en 80ml water. Breng het azijnmengsel aan de kook en stoof de **paprika** 1-2min tot de **sous** wat is ingedikt. Draai het vuur laag en houd de **paprika** warm.



### 6. Burgers bouwen

Bestrijk het **brood** met de **mayonaise** en/of **paprikasaus**. Beleg de **broodjes** met een beetje **spinazie**, de **halloumi**, **rest van de paprikapickle** en een paar **uienringen**. Serveer de **burgers** met de **friet**, **dips** en de **rest van de uienringen**.

Tip: je kunt voor een salade de resterende spinazie met een beetje olijfolie, azijn, peper en zout mengen.