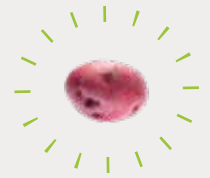




Cheeseburger met tomaat en cheddar

Met gebakken aardappeltjes en mayonaise



ROSEVAL AARDAPPELEN

Dit aardappeltje heeft een prachtige roze-rode schil, die je gewoon kunt laten zitten.



Roseval aardappelen



Volkoren mini-hamburgerbol



Rode ui



Vleestomaat *



Botersla *



Hamburger (rund) *



Geraspte cheddar *



Mayonaise *

Totaal: **35-40** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

Cheddar komt oorspronkelijk uit het dorpje Cheddar in het Engelse Somerset. Wereldwijd is het een van de populairste harde kazen en het wordt nu dan ook op veel meer plekken gemaakt. De scherpe smaak van de kaas gaat goed samen met de hartige burger. Het vlees is gekruid met cayennepeper, nootmuskaat en peterselie.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, saladekom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **cheeseburger met tomaat en cheddar**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in parten. Verdeel de **aardappelparten** over een bakplaat met bakpapier en meng met de olijfolie, peper en zout. Bak de **aardappelparten** 25 – 30 minuten in de oven ★. Schep halverwege om. Bak de laatste 4 – 5 minuten de **mini-hamburgerbol** mee.



4 HAMBURGER BAKKEN

Verhoog het vuur naar middelhoog en leg de **hamburger** bij de **uienringen** in de koekenpan. Bak de **burger** 2 – 3 minuten per kant, haal daarna uit de pan om doorgaren te voorkomen.



2 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in ringen. Snijd de **vleestomaat** in plakken en haal de bladeren **sla** los van de krop. Meng in een saladekom de **vleestomaat** met de **botersla**, balsamicoazijn en extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



5 BURGERS BOUWEN

Snijd de **mini-hamburgerbol** open. Beleg met wat **botersla**, een plak **vleestomaat**, wat **rode ui** en een **burger** per broodje. Schenk het bakvet over de **hamburger** en bestrooi met de **geraspte cheddar**.

★ **TIP:** Heb je een minder krachtige oven? Je kunt de aardappelen ook kort voorkoken, dan zijn ze sneller gaar.



3 UI BAKKEN

Verhit een koekenpan met de roomboter op middellaag vuur en bak de **uienringen** 4 – 6 minuten.



6 SERVEREN

Serveer de burger met de **aardappelparten**, de overige **salade** en de **mayonaise**.

★ **TIP:** Je krijgt meer aardappelen en cheddar dan je nodig hebt voor het gerecht. Let jij niet op je calorie-inname of ben je een grote eter? Bak dan alle aardappelen in de oven en beleg je broodje met alle geraspte cheddar.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Volkoren mini-hamburgerbol (st) 1) 3) 7) 11) 20) 22) 27)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vleestomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Botersla (krop) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Hamburger (rund) (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Geraspte cheddar (g) 7) *	15	25	40	50	65	75
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	naar smaak					
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4151 / 992	698 / 167
Vet totaal (g)	56	9
Waarvan verzadigd (g)	16,9	2,8
Koolhydraten (g)	78	13
Waarvan suikers (g)	13,5	2,3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	39	7
Zout (g)	1,2	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd 11) Sesam
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 20) Soja 22) Noten
27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).