



BROODJE HAMBURGER MET PORTOBELLO

met gebakken aardappelen, geroosterde courgette en spiegelei



Totaal voor 2 personen:
50 min.

Gemakkelijk

Eet binnen **5** dagen

De portobello is een uit de kluiten gewassen champignon. Met zijn kastanjebruine hoed is deze zware jongen een robuuste, vlezig paddenstoel en daardoor goed geschikt voor op een rijkbelegde hamburger. Smaken als rozemarijn en tijm passen goed bij de nootachtige, aardse smaak van de portobello.

HELLO EXTRA

Geniet van **limousin burger**
als extra.



Vastkokende
aardappelen



Gedroogde rozemarijn



Gedroogde tijm



Rode ui



Courgette *



Portobello *



Geraspte belegen
kaas *



Hamburgerbol



Limousin burger *



Vrije-uitloepi *



Mayonaise *

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel, bakplaat met bakpapier en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **broodje hamburger met portobello**.



1 AARDAPPELEN BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in lange, smalle parten. Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen**, afgedekt, 25 – 30 minuten op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan. Bak de laatste 2 minuten de **rozemarijn** en de **tijm** mee en breng op smaak met peper en zout.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in ringen en snijd de **courgette** in dunne plakken. Breek voorzichtig het steeltje uit de **portobello**.



3 IN DE OVEN

Verdeel de **courgette** over één kant van een bakplaat met bakpapier★. Leg de **portobello** ernaast met de open kant naar boven. Besprenkel de **courgette** en de **portobello** met de overige olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak 10 minuten in de oven.



4 IN DE OVEN

Giet het vocht dat tijdens het bakken is vrijgekomen voorzichtig uit de **portobello** en vul de **portobello** met de **gerasppte belegen kaas**. Verdeel de **rode ui** over de **courgette** en bak alles nog 5 – 10 minuten in de oven. Bak de laatste 4 – 6 minuten de **hamburgerbol** mee.



5 BURGERS EN EI BAKKEN

Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan en bak de **limousin burgers** 3-4 minuten per kant, of tot de burger klaar is. Verhit ondertussen de roomboter in een andere koekenpan en bak 1 **spiegelei** per persoon. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **hamburgerbollen** open.



6 SERVEREN

Maak per persoon een **burger** door de broodjes te beleggen met achtereenvolgens de **portobello**, de **Limousin burger**, het **spiegelei** en de helft van de gebakken **rode ui**. Serveer met de **courgette**, de overige **rode ui** en de **aardappelen**. Garneer met de **mayonaise**.

★**TIP:** Spreid de plakjes courgette zoveel mogelijk uit over de bakplaat – hoe minder ze overlappen, hoe beter ze gaar worden.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Gedroogde rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Gedroogde tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Portobello (st) *	1	2	3	4	5	6
Geraspte belegen kaas(g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Hamburgerbol (st) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	1	2	3	4	5	6
Limousin burger (st) 10) 15) 17) 20) 21) 23) 25) *	1	2	3	4	5	6
Vrije-uitloepi (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Mayonaise (el) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	5437 / 1300	638 / 153
Vet totaal (g)	81	9
Waarvan verzadigd (g)	30,0	3,5
Koolhydraten (g)	84	10
Waarvan suikers (g)	17,0	2,0
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	54	6
Zout (g)	2,9	0,3

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd 11) Sesamzaad 13) Lupine

Kan sporen bevatten van: 15) Glutenbevattende granen 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja 21) Melk/lactose 22) Noten 23) Selderij 25) Sesamzaad

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

