



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 13
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Hamburgertjes met gebakken aardappelen en tomatensalade

De zoete en sappige tomaten zorgen voor een frisse salade

Deze malse en gekruide hamburgertjes zijn gemaakt van half-om-halfgehakt. Het varkensvlees met het keurmerk Keten Duurzaam Varkensvlees zorgt voor een sappige smaak. Daarnaast is er gebruik gemaakt van vlees afkomstig van het Hollands Weiderund.



30-35 min



gemakkelijk



glutenvrij



Roseval aardappelen



Triotomaten



Knoflookteer



Tijm



Citroen



Turkse yoghurt



Hamburgertjes



Veldsla

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Triotomaten (g)	150	300	450	600	750	900
Knoflookteen	½	1	1	1	1½	1½
Tijm (takjes) ⊕	2	3	4	5	6	7
Citroen ⊕	¼	¼	½	½	¾	1
Turkse yoghurt (el) ⊕ 7)	1	2	3	4	5	6
Veldsla (g) ⊕	20	40	50	60	70	80
Hamburgertjes	2	4	6	8	10	12
Olijfolie (el)*	1	1	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)*	½	½	1	1	2	2
Peper & zout*	Naar smaak					

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose

Benodigheden

Pan met deksel, bakplaat met bakpapier, saladekom, grill- of saladekom, grill- of koekenpan

Voedingswaarden 654 kcal calorieën | 24 g eiwit | 57 g koolhydraten | 35 g vet, waarvan 11 g verzadigd | 9 g vezels



1 Kook 400 ml water per persoon in een pan met deksel voor de aardappelen (roseval) en verwarm de oven voor op 220 graden.



2 Was de aardappelen grondig, snijd in flinterdunne plakken en kook, afgedekt, 5 minuten. Giet daarna af, dep droog (met een schone theedoek) en verspreid over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de aardappelen met de helft van de olijfolie en bestrooi met peper en zout. Bak de aardappelen 20 – 25 minuten in de oven.



3 Snijd ondertussen de tomaten klein. Snijd of pers de knoflook fijn en ris de tijmblaadjes van de takjes. Was de citroen grondig, rasp de schil met een fijne rasp en pers het sap uit.



4 Meng de tomaten met de helft van de knoflook en het grootste deel van de tijm in een saladekom en breng op smaak met de extra vierge olijfolie, 1 tl citroensap per persoon en ¼ tl citroenrasp per persoon, peper en zout. Bewaar de tomatensalade apart en schep tussendoor een aantal keer om.

5 Meng de Turkse yoghurt met een ¼ tl citroenrasp per persoon, een ½ el citroensap per persoon, de overige tijm en knoflook en peper en zout naar smaak. Scheur de veldsla klein en schep de veldsla vlak voor het opdienen door de tomatensalade.

6 Verhit, als de aardappelen bijna klaar zijn, de overige olijfolie in een grill- of koekenpan en grill of bak de hamburgertjes 3 minuten aan elke kant. Breng op smaak met peper en zout.

7 Verdeel de hamburgertjes en aardappelen over de borden en serveer met de tomatensalade. Serveer de yoghurt bij de aardappelen.

Tip! Als je de aardappelen heel dun snijdt zijn deze niet alleen eerder klaar, maar worden de aardappelen ook nog eens lekker knapperig!