



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 29  
2015

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

## Zalmburgers met aardappelen, salade en rabarbercompote

Een burger gemaakt van gesnipperde zalm en verse kruiden

De Hollandse rabarber kun je onverpakt een week in de koelkast bewaren. Wil je nog langer van deze seizoensgroente genieten? Vries dan de rabarber in. Kijk op ons blog hoe je dit het beste doet. Houd je na dit gerecht nog rabarbercompote over? Gebruik het dan voor in de yoghurt of maak er een lekker toetje van!



35-40 min



gemakkelijk



lactosevrij



glutenvrij



Nicola aardappelen



Rabarber



Komkommer



Botersla



Zalmburger

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Rabarber (g)	100	200	300	400	500	600
Komkommer	¼	½	¾	1	1¼	1½
Botersla (g)	40	60	90	120	150	180
Zalmburger	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Honing (el)*	1	2	3	4	5	6
Rode wijnazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

In de producten uit de HelloFresh Box die je voor dit gerecht gebruikt zitten geen allergenen.

## Benodigheden

Wok of hapjespan met deksel, pan met deksel, kom, saladekom, koekenpan

**Voedingswaarden** 607 kcal calorieën | 35 g eiwit | 73 g koolhydraten | 26 g vet, waarvan 4 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Was de aardappelen (nicola) grondig en snijd in dunne parten. Verhit de helft van de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en bak de aardappelen, afgedekt, 20 minuten op middelhoog vuur. Breng tussendoor op smaak met peper en zout en haal na 15 minuten de deksel van de pan.



**2** Was de rabarber grondig en snijd klein. Meng de honing met 100 ml water per persoon in een pan met deksel en breng aan de kook. Voeg de rabarber toe en kook, afgedekt, 3 minuten. Haal daarna de rabarber uit de pan en laat in een kom afkoelen.



**3** Zet de pan met het kookvocht van de rabarber op hoog vuur, voeg de rode wijnazijn toe en laat zonder deksel op hoog vuur inkoken tot er nog enkele eetlepels aan vocht overblijven.

**4** Snijd of schaf de komkommer ondertussen in dunne plakken, scheur de botersla klein en bewaar in een saladekom.

**5** Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak de zalmburger 4 minuten aan elke kant. Breng op smaak met peper.

**6** Besprenkel de salade met de extra vierge olijfolie en het ingekookte vocht van de rabarber. Bestrooi met peper en zout.

**7** Verdeel de gebakken aardappelen, salade en zalmburger over de borden. Serveer met de rabarbercompote.



**Tip!** Heb je oregano over van de andere gerechten? Bak dan 1 tl per persoon mee met de aardappelen.

Wil je liever rabarber door de salade, in plaats van rabarbercompote? Roerbak de rabarber dan vijf minuten in een pan.