



# Burger met pittige groene peper en piccalilly

Met aardappelpartjes en salade



## GEDROOGDE TIJM

Dit kruid werd van oudsher gebruikt voor allerlei kwalen. Nu wordt tijm vooral gebruikt in de keuken vanwege de geur en smaak. Je komt het nog wel vaak tegen in bijvoorbeeld hoestdrank.



Bruine ciabatta



Aardappelpartjes \*



Gedroogde tijm



Tomaat \*



Komkommer \*



Groene peper \*



Gemengde sla \*



Half-om-halfburger \*



Piccalilly \*

Totaal: 25 min.

Family

Gemakkelijk

Quick & Easy

Eet binnen 5 dagen

Een van de smaakmakers in dit gerecht is piccalilly, een echte Britse klassieker waarbij groenten als bloemkool, ui en augurk worden ingemaakt met azijn en smaakmakers als gember, knoflook en kurkuma. Lekker op een burger, maar bijvoorbeeld ook bij een stampot of stoemp. Als je niet zo van pittig houdt, wees dan voorzichtig met de groene peper.



# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Ovenrooster met bakpapier, saladekom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **burger met pittige groene peper en piccalilly**.



### 1 AARDAPPELEN BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bak de **ciabatta** 5 - 7 minuten in de oven. Verdeel de **aardappelpartjes** over een ovenrooster met bakpapier en meng met de **gedroogde tijm** en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en bak de **aardappelpartjes** 17 - 22 minuten in de oven, of tot ze gaar en krokant zijn. Schep halverwege om.



### 4 BURGER BAKKEN

Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de **burger**, samen met de **groene peper**, 3 - 4 minuten per kant op middelhoog vuur. Verlaag het vuur en houd de **burger** warm in de pan.



### 2 SNIJDEN

Snij ondertussen de **tomaat** en de **komkommer** in dunne plakken. Snijd de **groene peper** in dunne ringen.



### 5 BURGER BOUWEN

Snij de **ciabatta** doormidden en smeer de onderkant in met een beetje **piccalilly**. Beleg met een klein beetje **salade** en leg de **burger** erop. Bestrooi met de gebakken **pepers** en schenk het bakvet over de **burger** 🍴.

🍴 **TIP:** Eet je dit gerecht met kinderen? Serveer dan de groene peper apart, deze is vrij sterk van smaak.



### 3 SALADE MAKEN

Maak in een saladekom een dressing van de honing, de mosterd en de extra vierge olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng de dressing met de **gemengde sla**, de **tomaat** en de **komkommer**.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **burger**, de **aardappelpartjes** en de overige **salade** over de borden en serveer met de rest van de **piccalilly**.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bruine ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Aardappelpartjes (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Gedroogde tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Komkommer (st) *	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Groene peper (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Gemengde sla (g) 23) *	50	100	150	200	250	300
Half-om-halfburger (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Piccalilly (g) 1) 6) 10) *	25	50	75	100	125	150
*Zelf toevoegen						
Olijfolie* (el)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Honing* (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd* (tl)	2	4	6	8	10	12
Extra vierge olijfolie* (tl)	2	4	6	8	10	12
Roomboter* (el)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Peper & zout*	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3866 / 924	556 / 133
Vet totaal (g)	46	7
Waarvan verzadigd (g)	14,7	2,1
Koolhydraten (g)	82	12
Waarvan suikers (g)	13,3	1,9
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,8	0,3

## ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 23) Selderij  
25) Sesam 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).