



Burger met pittige groene peper en piccalilly

Met aardappelpartjes en salade



PICCALILLY

Voor deze Britse klassieker worden groenten als bloemkool, ui en augurk ingemaakt met azijn en smaakmakers als gember, knoflook en kurkuma.



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

Dit gerecht zou niet misstaan op het menu van een Britse pub. De burger heeft lekker veel pit dankzij de groene peper. Ben je niet zo'n fan van pittig eten? Wees dan wat voorzigtiger met de peper of laat deze helemaal weg.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat 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 ondertussen de **aardappelpartjes** over een bakplaat 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 ondertussen 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

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



5 BURGER BOUWEN

Snijd de **ciabatta** doormidden en smeer de onderkant in met een beetje **piccalilly**. Beleg met een klein beetje van de **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 en pittig 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 **aardappelpartjes** en overige **salade** over de borden, serveer met het **broodje hamburger** en 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)	3870 / 925	557 / 133
Vet totaal (g)	43	6
Waarvan verzadigd (g)	14,3	2,1
Koolhydraten (g)	82	12
Waarvan suikers (g)	13,3	1,9
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	39	6
Zout (g)	1,7	0,2

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).