



Burger met pittige groene peper en piccalilly

met aardappelpartjes en salade



Bruine ciabatta



Vastkokende aardappelen



Gedroogde tijm



Tomaat *



Komkommer *



Groene peper *



Radicchio en romaine *



Half-om-half hamburger *



Piccalilly *

Totaal: 25 min.

Gemakkelijk

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. Schil de **aardappelen** of was grondig en snijd in partjes. Verdeel de partjes 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

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 **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 de groene peper dan 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 **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
Vastkokende aardappelen (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
Radicchio en romaine (g) 23) *	50	100	150	200	250	300
Half-om-half hamburger (st) *	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)	3958 / 946	550 / 131
Vet totaal (g)	50	7
Waarvan verzadigd (g)	16,0	2,2
Koolhydraten (g)	82	11
Waarvan suikers (g)	12,7	1,8
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	37	5
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. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



WEEK 21 | 2019

