



Burger met pittige groene peper en piccalilly

met aardappelpartjes en salade

NICOLETTE'S FAVORIET FAMILY 45 min. • Eet binnen 5 dagen

FAMILY



Witte ciabatta



Aardappelpartjes



Gedroogde tijm



Tomaat



Komkommer



Groene peper



Radicchio en romaine



Half-om-halfburger



Piccalilly

Voorraadkast items

Olijfolie, Honing, Mosterd, Extra vierge olijfolie, Roomboter, Peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Koekenpan, saladekom, bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Witte 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)	½	¾	1	1½	1¾	2
Groene peper* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Radicchio en romaine* (g)	50	100	150	200	250	300
Half-om-halfhamburger* (st)	1	2	3	4	5	6
Piccalilly* (g 1) 6) 10)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	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)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3745 / 895	528 / 126
Vetten (g)	47	7
Waarvan verzadigd (g)	15,3	2,2
Koolhydraten (g)	75	11
Waarvan suikers (g)	11	1,6
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	38	5
Zout (g)	1,7	0,2

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 6) Soja 7) Melk/Lactose 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 25) Sesamzaad 27) Lupine

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Aardappelen bereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. 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** 25 – 35 minuten in de oven, of tot ze gaar en krokant zijn. Schep halverwege om. Leg de **ciabatta** de laatste 5 – 7 minuten naast de aardappelpartjes in de oven.



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. Meng de saladedressing met de **gemengde sla**, de **tomaat** en de **komkommer**.



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** (zie TIP).

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



3. Dressing 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.



6. Serveren

Verdeel de **aardappelpartjes** en overige salade over de borden. Serveer met het broodje hamburger en de rest van de **piccalilly**.

Eet smakelijk!