



Cheeseburger met tomaat en cheddar

Met gebakken aardappeltjes en mayonaise



L'AUREOLE ROUGE

Deze wijn komt uit het zuidwesten van Frankrijk en is gemaakt van merlot, wat de wijn soepel en rond maakt. Het is een zachte wijn met een dieprode kleur, een lichte kruidigheid en aroma's van bosaardbeities en kersen.



Nicola aardappelen



Volkoren mini-hamburgerbol



Rode ui



Vleestomaat *



Botersla *



Hamburger (rund) *



Geraspte cheddar *



Mayonaise *

Totaal: 35-40 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Deze burger is gemaakt van 100% Maas-Rijn-IJsselrund. De cheddar die je gebruikt, komt van een familiebedrijf dat al meer dan 150 jaar kaas maakt en dat proef je! De scherpe smaak van de kaas gaat goed samen met de zoete smaken van de rode ui en tomaat. Deze tomatensoort, vleestomaat, is heel stevig doordat hij meer 'kamers' heeft dan bijvoorbeeld een trostomaat.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, saladekom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **cheeseburger met tomaat en cheddar**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in parten. Verdeel de **aardappelparten** over een bakplaat met bakpapier en meng met de olijfolie, peper en zout. Bak de **aardappelparten** 25 – 30 minuten in de oven ★. Schep halverwege om. Bak de laatste 4 – 5 minuten de **mini-hamburgerbol** mee.



2 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in ringen. Snijd de **vleestomaat** in plakken en haal de bladeren **sla** los van de krop. Meng in een saladekom de **vleestomaat** met de **botersla**, balsamicoazijn en extra vierge olijfolie naar smaak. Breng op smaak met peper en zout.



3 UI BAKKEN

Verhit een koekenpan met de roomboter op middellaag vuur en bak de **uienringen** 4 – 6 minuten.



4 HAMBURGER BAKKEN

Verhoog het vuur naar middelhoog en leg de **hamburger** bij de **uienringen** in de koekenpan. Bak de **burger** 2 – 3 minuten per kant, haal daarna uit de pan om doorgaren te voorkomen.



5 BURGERS BOUWEN

Snijd de **mini-hamburgerbol** open. Beleg met wat **botersla**, een plak **vleestomaat**, wat **rode ui** en een **burger** per broodje. Schenk het bakvet over de **hamburger** en bestrooi met de **gerasppte cheddar**.



6 SERVEREN

Serveer de burger met de **aardappelparten**, de overige **salade** en de **mayonaise**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Volkoren mini-hamburgerbol (st) 1) 3) 7) 11) 20) 22) 27)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vleestomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Botersla (krop) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Hamburger (rund) (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Geraspte cheddar (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Olijfolie* (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie* (el):				naar smaak		
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				naar smaak		

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4071 / 973	673 / 161
Vet totaal (g)	67	11
Waarvan verzadigd (g)	21,6	3,6
Koolhydraten (g)	74	12
Waarvan suikers (g)	10,1	1,7
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	41	7
Zout (g)	1,4	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd 11) Sesam
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 20) Soja 22) Noten
27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



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).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 07 | 2018



★ TIP: Heb je een minder krachtige oven? Je kunt de aardappelen ook kort voorvorkoken, dan zijn ze sneller gaar.