



Cheeseburger met tomaat en oude kaas

Met gebakken roseval aardappeltjes en mayonaise



OLD AMSTERDAM

De kaas op deze cheeseburger is van Old Amsterdam. Old Amsterdam is pittig en lichtzoet van smaak, zit vol rijpingskristallen en is tóch heerlijk smeuïg en slijdbaar.



Roseval aardappelen



Hamburgerbol



Rode ui



Vleestomaat ✱



Botersla ✱



Half-om-halfburger ✱



Old Amsterdam ✱



Mayonaise ✱

Totaal: 40-45 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

De burger is gekruid met basilicum, peterselie en oregano. Naast de burger serveer je roseval aardappelen. Dit aardappeltje heeft een prachtige roze-rode schil, die je gewoon kunt laten zitten.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, saladekom en koekenpan met deksel.

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



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in parten ★. Verdeel de **aardappelpartjes** over een bakplaat met bakpapier en meng met de olijfolie, peper en zout. Bak de **aardappelpartjes** 30 – 40 minuten in de oven ★★. Schep halverwege om. Bak de laatste 4 – 5 minuten de hamburgerbol mee.



4 HAMBURGER BAKKEN

Verhoog het vuur naar middelhoog en leg de **burger** bij de uienringen in de koekenpan. Bak de **burger** 1 – 2 minuten en keer om. Beleg de **burger** met ½ plak **Old Amsterdam** per persoon en dek de pan af. Zet het vuur laag en laat de **kaas** in 2 – 3 minuten smelten. Haal de burger daarna uit de pan.

★★**TIP:** Je krijgt meer aardappelen dan je nodig hebt voor het gerecht. Let jij niet op je calorie-inname of ben je een grote eter? Bak dan alle aardappelen in de oven.



2 SNIJDEN EN MENGEN

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



5 BURGERS BOUWEN

Snijd de **hamburgerbol** open. Beleg met wat **botersla**, een plak **vleestomaat**, wat **rode ui** en de **burger**. Schenk het bakvet over de **burger**.

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



3 UI BAKKEN

Verhit in een koekenpan met deksel de roomboter op middellaag vuur en bak de **rode ui** 4 – 6 minuten.



6 SERVEREN

Servere de **burger** met de **aardappelpartjes**, de overige salade en de **mayonaise**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Hamburgerbol (st) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	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
Half-om-halfburger (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Old Amsterdam (plak) 7) *	½	1	1½	2	2½	3
Mayonaise (el) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie*				naar smaak		
Roomboter* (el)	½	½	1	1	1½	1½
Peper & zout*				naar smaak		

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4151 / 992	719 / 172
Vet totaal (g)	57	10
Waarvan verzadigd (g)	17,4	3,0
Koolhydraten (g)	76	13
Waarvan suikers (g)	12,5	2,2
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	40	7
Zout (g)	1,5	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd 11) Sesam
13) Lupine

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja
22) Noten

TIP: Dit gerecht is calorierijk. Let jij op je calorie-inname? Laat dan de mayonaise achterwege.

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).