



Kip-cheeseburgers met zoete rode ui

Met gebakken aardappeltjes en frisse salade



CHEDDAR

Deze kaas heeft zijn naam te danken aan het Engelse dorpje Cheddar. Deze harde kaas is tegenwoordig zo populair dat hij wereldwijd wordt gemaakt en gegeten.



Vastkokende aardappelen



Rode ui



Vleestomaat *



Botersla *



Gekruide kipburgers *



Mini-hamburgerbollen



Geraspte cheddar *

Totaal: 30-35 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Groot, klein, rund of kip: burgers zijn altijd een goed idee! Deze kip-cheesburgers zijn favoriet bij het hele gezin. De rode ui wordt lekker zoet van smaak door hem lang te bakken zodat de suikers in de ui vrijkomen.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel, koekenpan, kom en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **kip-cheeseburgers met zoete rode ui**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de **aardappelen** en snijd in parten. Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan.



2 RODE UI FRUITEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in halve ringen. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en fruit de **rode ui** 4 – 6 minuten op laag vuur of tot hij de gewenste garing heeft. Haal uit de pan en bewaar apart in een kom.



3 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de helft van de **vleestomaat** in plakken en de andere helft klein. Snijd de **botersla** grof en meng met de **kleingesneden tomaat** in een saladekom. Besprenkel met de extra vierge olijfolie en zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.



4 BAKKEN

Verhit de zonnebloemolie in dezelfde koekenpan en bak de **gekruide kipburgers** 8 – 10 minuten op middelhoog vuur, of tot ze gaar zijn. Keer regelmatig om. Bak ondertussen de **mini-hamburgerbollen** 4 – 5 minuten in de oven.



5 BURGERS BELEGGEN

Verdeel de **mini-hamburgerbollen** over de borden. Besmeer de onderkant met een laagje mosterd en beleg met wat **sla**, een plakje **tomaat**, wat **rode ui** en een **kipburger** en bestrooi met de **geraspte cheddar**.



6 BORDEN OPMAKEN

Serveer de **burgers** met de gebakken **aardappeltjes** en de overige **salade**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
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
Gekruide kipburgers (50 g) *	2	4	6	8	10	12
Mini-hamburgerbollen (st) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	2	4	6	8	10	12
Geraspte cheddar (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
*Zelf toevoegen						
Olijfolie* (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Extra vierge olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4008 / 958	616 / 147
Vet totaal (g)	50	8
Waarvan verzadigd (g)	14,0	2,2
Koolhydraten (g)	86	13
Waarvan suikers (g)	13,7	2,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	40	6
Zout (g)	1,2	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 11) Sesam 13) Lupine
Kan sporen bevatten van: 20) Soja 22) Noten

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).