



ZOMERSE MELOENSALADE MET BROODJE HAMBURGER

Met aioli en verse munt



Mini-hamburgerbol



Galiameleen



Half-om-half hamburger*



Feta *



Verse munt *



Veldsla *



Komkommer *



Aioli *

Totaal: 25 min.

Quick & Easy

Gemakkelijk

Family

Eet binnen 5 dagen

Deze hamburger is gemaakt van rund- en varkensvlees. Doordat varkensvlees van nature wat vetter is, blijft de burger lekker sappig vanbinnen. Is de meloen in jouw box nog niet helemaal rijp, probeer het recept dan tot het einde van de week te bewaren. Dek de tafel buiten en maak er een zomers feestje van!



1 DRESSING MAKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de **hamburgerbollen** 6 – 8 minuten in de voorverwarmde oven. Meng in een saladekom de honing, witte balsamicoazijn en extra vierge olijfolie tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout.



2 MELOEN SNIJDEN

Snijd de **meloen** in parten, verwijder de pitjes en de schil. Snijd de **meloen** in kleine blokjes of gebruik een kleine lepel om balletjes uit de parten te scheppen. Leg de **meloen** in de saladekom.



3 HAMBURGERS BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **hamburgers** 4 – 5 minuten per kant. Breng op smaak met peper en zout.



4 SMAAKMAKERS SNIJDEN

Verbrokkel ondertussen de **feta**. Haal de blaadjes **mint** van de takjes en snijd in reepjes. Snijd de **veldsla** klein. Snijd de **komkommer** in kleine blokjes.



5 SALADE MAKEN

Voeg de **mint** en **komkommer** toe aan de saladekom en schep om. Besmeer beide kanten van de **hamburgerbollen** met **aioli**.



6 SERVEREN

Beleg de **hamburgerbol** met wat **veldsla** en leg de **hamburger** erop. Meng de overige **veldsla** met de **salade** en serveer naast de burger. Garneer de **salade** met de **feta**.

***WEETJE:** Als je een meloen sneller wilt laten rijpen, kun je hem in de zon of naast bananen leggen – dan rijpt hij sneller.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Mini-hamburgerbol (st) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	1	2	3	4	5	6
Galiameleen (st)	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Half-om-half hamburger (st) *	1	2	3	4	5	6
Feta (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Verse munt (g) *	2 1/2	5	7 1/2	10	12 1/2	15
Veldsla (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Komkommer (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Aioli (el) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Olijfolie (el)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3266 / 781	528 / 126
Vet totaal (g)	51	8
Waarvan verzadigd (g)	14,8	2,3
Koolhydraten (g)	44	7
Waarvan suikers (g)	24,5	4,0
Vezels (g)	3	0
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,8	0,3

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd 13) Lupine

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja 22) Noten 23) Selderij

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

