



Burger met pittige groene peper en piccalilly

Met aardappelpartjes en salade



SYNERA TINTO

De pittige burger gaat goed samen met de Synera Tinto vanwege zijn aroma's van rijp rood fruit, wilde bessen en specerijen met een verrassend lange afdrank.



Aardappelpartjes *



Gedroogde tijm



Tomaat *



Komkommer *



Groene peper *



Meslun *



Witte ciabatta



Gekruide runderburger *



Piccalilly *

Totaal: 20-25 min.

Family

Gemakkelijk

Quick & Easy

Eet binnen 3 dagen

Deze burger geef je extra pit door de groene peper mee te bakken en de ciabatta met piccalilly - een ingelegd groentemengsel - in te smeren. Je bent vandaag lekker snel klaar: de aardappels zijn al voorgedroogd en hoeven dus minder lang in de oven voordat ze krokant worden.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, saladekom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **burger met pittige groene peper en piccalilly**.



1 AARDAPPELEN BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Verdeel de **aardappelwedges** over een bakplaat met bakpapier en meng met de **gedroogde tijm** en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en bak de **aardappelwedges** 15 – 20 minuten in de oven, of tot ze krokant zijn. Schep halverwege om.



2 SNIJDEN

Snijd ondertussen de **tomaat** en de **komkommer** in dunne plakken. Snijd de **groene peper** in dunne ringen.



3 SALADE 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. Meng de dressing met de **mesclun**, de **tomaat** en de **komkommer**. Bak de **ciabatta** 4 – 6 minuten in de oven.



4 BURGER BAKKEN

Verhit ondertussen de roomboter in een koekenpan en bak de **runderburger**, samen met de **groene peper**, 3 – 4 minuten per kant op middelhoog vuur. Verlaag het vuur en houd de **burgers** warm in de pan.



5 BELEGGEN

Snijd 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**★.

★**TIP:** Eet je dit gerecht met kinderen?

Serveer dan de groene peper apart, deze is vrij sterk van smaak.



6 SERVEREN

Verdeel de **burger**, **aardappelwedges** en overige **salade** over de borden en serveer met de rest van de **piccalilly**.

★**WEETJE:** De naam piccalilly komt waarschijnlijk van het Engelse woord "pickle" - het inleggen van groenten. Vaak worden de ingemaakte groenten op smaak gebracht met Indische kruiden, waardoor het gerecht een beetje zuur, maar ook kruidige en zoete smaken heeft.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aardappelwedges (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) *	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Groene peper (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Mesclun (g) 23 *	40	60	80	100	120	140
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Gekruide runderburger (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Piccalilly (g) 1) 6) 10) *	25	50	75	100	125	150
Olijfolie* (el)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	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)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3682 / 880	517 / 124
Vet totaal (g)	47	7
Waarvan verzadigd (g)	14,6	2,1
Koolhydraten (g)	92	13
Waarvan suikers (g)	11,6	1,6
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	37	5
Zout (g)	1,6	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

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).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 1 | 2018

