



# ITALIAANS BROODJE HAMBURGER

met tomatensalsa, basilicummayonaise en pijnboompitten



Witte ciabatta



Tomaat \*



Pruimtomaat \*



Rode ui



Knoflookteen



Geraspte grana padano \*



Basilicumcrème \*



Mayonaise \*



Half-om-half hamburger \*



Pijnboompitten



Radicchio, rucola & bladsla \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Met ingrediënten als basilicumcrème, grana padano en pijnboompitten geef je deze burger een Italiaanse twist. Zet je tanden in de knapperige ciabatta en waan je voor even in Italië... Buon appetito!

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Kom, 2x koekenpan, kleine kom en grove rasp.  
Laten we beginnen met het koken van de **Italiaans broodje hamburger**.



## 1 VOORBEREIDEN

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de **ciabatta** 6 – 8 minuten.
- Snijd de **pruimtomaat** en de **tomaat** in kleine blokjes.
- Snipper de helft van de **rode ui** zeer fijn en snijd de rest in halve ringen.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 3 HAMBURGER BAKKEN

- Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **hamburger** samen met de **rode-uiringen** 2 – 3 minuten per kant, of tot de **hamburger** gaar is.
- Strooi in de laatste minuut de helft van de **grana padano** over de **burgers**.
- Verhit ondertussen een andere koekenpan, zonder olie, op hoog vuur en rooster de **pijnboompitten** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.



## 2 SALSAS EN MAYO MAKEN

- Meng in een kom de fijngesneden **rode ui**, de **tomatenblokjes**, de **knoflook**, de extra vierge olijfolie en de zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout en bewaar apart.
- Meng in een kleine kom de **basilicumcrème** met de **mayonaise**.



## 4 SERVEREN

- Snijd de **ciabatta's** in tweeën en smeer de **basilicummayonaise** op het **broodje**. Leg de **hamburger** erop, bedek met 3 el **tomatensalsa** per persoon en wat van de **radicchio**, **rucola** en **bladsla** naar wens.
- Meng de overige **sla** met de rest van de **tomatensalsa** en serveer ernaast.
- Garneer de **salade** met de **pijnboompitten** en de overige **grana padano**.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Pruimtomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Basilicumcrème (ml) *	8	15	20	24	32	39
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	20	40	60	80	100	120
Half-om-half hamburger (st) *	1	2	3	4	5	6
Pijnboompitten (g) 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Radicchio, rucola & bladsla (g) 23) *	40	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4050 / 968	827 / 198
Vetten (g)	69	14
Waarvan verzadigd (g)	20,8	4,3
Koolhydraten (g)	42	9
Waarvan suikers (g)	9,6	2,0
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	40	8
Zout (g)	1,7	0,3

### ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/lactose 10) Mosterd  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam  
27) Lupine

**TIP:** Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de mayonaise en de helft van de grana padano. Gebruik slechts ½ el extra vierge olijfolie in de tomatensalsa.

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

