



# TONIJNBURGER MET RAVIGOTESAUS

Met aardappeltjes en een frisse tomaat-komkommersalade



Drieling aardappelen



Komkommer \*



Tomaat \*



Bosui \*



Tonijn



Limoen



Vrije-uitlooperi \*



Ravigotesaus \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Deze tonijnburgers zijn in een handomdraai gemaakt. Je handen blijven zelfs schoon, want je schept het mengsel rechtstreeks in de pan. De frisse ravigotesaus met kappertjes en augurk past perfect bij vis - wie weleens kibbeling eet kent de saus zeker!

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Pan met deksel, koekenpan, kom en saladekom.  
Laten we beginnen met het koken van de **tonijnburger met ravigotesaus**.



## 1 AARDAPPELTJES KOKEN

- Was de **aardappeltjes**, halveer en snijd de eventuele grote **aardappeltjes** in kwarten.
- Kook de **aardappeltjes** afgedekt in een pan met deksel in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



## 3 TONIJBURGERS MAKEN EN BAKKEN

- Laat de **tonijn** uitlekken. Snijd per persoon 1 partje van de **limoen** af en pers de rest van de **limoen** uit. Meng de **tonijn** in een kom met 1 el bloem per persoon, 1 **eierdooier** per persoon, 1 tl **limoensap** per persoon, het witte gedeelte van de **bosui** en peper en zout, meng goed door.
- Verhit 1 el zonnebloemolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en schep hier een flinke lepel van het **tonijnmengsel** in, druk plat zodat je een burger krijgt en bak 2 – 3 minuten per kant.



## 2 GROENTEN SNIJDEN

- Snijd ondertussen de **komkommer** in de lengte door de helft en dan in dunne halve maantjes. Snijd ook de **tomaat** in dunne halve maantjes.
- Snijd de **bosui** in fijne ringen en bewaar het witte en groene gedeelte apart van elkaar.
- Meng in een saladekom de wittewijnazijn met de suiker en voeg hier de **komkommer** en **tomaat** aan toe.



## 4 SERVEREN

- Meng de **aardappeltjes** met ½ el roomboter per persoon en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **aardappeltjes** over de borden en serveer met de **tonijnburger** en **tomaten-komkommersalade**.
- Garneer met het groene gedeelte van de **bosui**, de **limoenpartjes** en serveer de **ravigotesaus** erbij.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Drieling aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Komkommer (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Bosui (st) *	1	2	3	4	5	6
Tonijn (blik 4)	1	1	2	2	3	3
Limoen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vrije-uitloopei (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Ravigotesaus (g 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2992 / 715	502 / 120
Vetten (g)	41	7
Waarvan verzadigd (g)	7,9	1,3
Koolhydraten (g)	60	10
Waarvan suikers (g)	13,8	2,3
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,1	0,2


### ALLERGENEN

3) Eieren 4) Vis 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

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).