



BURGER OP ITALIAANSE WIJZE

Met tomatensalsa en gemengde salade



Witte ciabatta



Tomaat *



Pruimtomaat *



Rode ui



Knoflookteen



Blok parmigiano reggiano *



Basilicumcrème *



Mayonaise *



Half-om-halfhamburger *



Pijnboompitten



Radicchio, rucola & bladsla *

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Met ingrediënten als basilicumcrème, Parmezaanse kaas 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 **burger op Italiaanse wijze**.



1 VOORBEREIDEN

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



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 **parmigiano reggiano** 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 **parmigiano reggiano**.

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 |
| Blok parmigiano reggiano (g) 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-halfburger (st) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Pijnboompitten (g) 19) 22) 25) | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| Radicchio, rucola & bladsla (g) 23) * | 30 | 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) | 4029 / 963 | 824 / 197 |
| Vetten (g) | 68 | 14 |
| Waarvan verzadigd (g) | 21,5 | 4,4 |
| Koolhydraten (g) | 43 | 9 |
| Waarvan suikers (g) | 10,7 | 2,2 |
| Vezels (g) | 5 | 1 |
| Eiwit (g) | 40 | 8 |
| Zout (g) | 1,7 | 0,3 |


ALLERGENEN

1) Gluten 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

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).