

MARLEY SPOON



Cajunburger met varkensgehakt, geroosterde bataat, slaw & remoulade

 30-40min  Voor 3-4 personen

Laat je verrassen door de smaken van deze stevige burger! De cajun-kruidentmix vindt zijn bakermat in de Amerikaanse Mississippi-streek en bestaat onder andere uit cayennepeper, tijm en oregano. Dat geeft deze burger van varkensgehakt een flinke oppepper. Net als de remoulade trouwens, want je roert er versgeraspte mieriskwortel door: een krachtig wortelkruid met een scherpe smaak en ook nog eens rijk aan vitamine C!

Wat je van ons krijgt

- cajunkruidenmix
- zakje Lucy's honing-mosterddressing ¹⁰
- bataten
- rode paprika
- volkoren burgerbroodje met sesamzaad ^{1,6,7,11}
- mierikswortel
- bosuien
- bleekselderijstengels ⁹
- zakje tomatenketchup ⁹
- zakje mayonaise ^{3,10}
- varkensgehakt
- rode koolreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 815.0kcal, vet 37.8g, eiwit 28.9g, koolhydraten 82.5g



1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Snijd de **zoete aardappels** in 1-2cm brede partjes.



2. Aardappel roosteren

Meng de **aardappels** met 1-2el olie en verdeel ze op een bakplaat met bakpapier zonder dat ze overlappen. Bestrooi met **1-2tl cajun-kruiden** en een snuf zout. Bak de **aardappels** in het midden van de oven in 12-15min gaar en goudbruin. Voeg de **burgerbroodjes** ca. 3min voor het einde van de oventijd toe, neem ze uit de oven en laat afkoelen.



3. Burgers kneden

Hak intussen **het witte deel van de bosui** fijn. Hak de **helft van de bleekselderij** fijn. Halveer de **paprika**, verwijder kern en snijd de **helft** fijn. Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan en bak de **gehakte groenten** 2-3min. Neem uit de pan en meng met het **gehakt**, **1-2tl cajun-kruiden** (let op, pittig!) en een snuf zout. Knead goed en vorm **4 burgers**.



4. Burgers bakken

Verhit de middelgrote koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olie toe. Leg de **burgers** voorzichtig in pan zodra de olie goed heet is en bak ze 3-4min per kant totdat het **vlees** gaar is en bruin kleurt. Snijd intussen het **groene deel van de bosui** in dunne ringen.



5. Salade maken

Schil de **mierikswortel** en rasp fijn. Maak een **remoulade** door de **mierikswortel** met de **mayonaise**, **ketchup** en **overige bosui** te mengen. Snijd de **rest van de bleekselderij** en **paprika** in dunne reepjes en meng de **groenten** in een grote kom met de **koolreepjes**. Hussel om met **Lucy's dressing**, 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout, peper en suiker.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open, smeer wat **remoulade** op de onderste helft en leg er een **burger** op. Verdeel er wat **salade** over en leg de bovenste broodhelft erop. Serveer de **burgers** met de **aardappelwedges** en **rest van de salade**.