

MARLEY SPOON



Quinoa-spekburgers met frisse appelsalade & bieslookdip



30-40min



Voor 3-4 personen

Bieslook kent verschillende varianten, waaronder de smaakvolle knoflookbieslook - die ook wel bekendstaat als Chinese bieslook. De naam zegt het eigenlijk al, de smaak zit tussen bieslook en knoflook in. Perfect in onze frisse dip voor bij de zelfgemaakte quinoa-spekburgers met geraspte kaas. En mocht je een burgertje overhouden, dan smaakt die ook de volgende dag prima als lunch of snack!

Wat je van ons krijgt

- zure room ⁷
- verse knoflookbieslook
- quinoa
- borlottibonen
- Granny Smith appel
- bleekselderij ⁹
- rode ui
- geraspte jong belegen kaas ⁷
- komkommer
- spekjes

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- meel ¹
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- keukenkwast
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- oven
- waterkoker
- zeef

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

Kooktip

Leg hiervoor grote eetlepels quinoa-mengsel in je handpalm of gebruik een grote maatcup om burgers van het mengsel te scheppen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voor meer informatie...



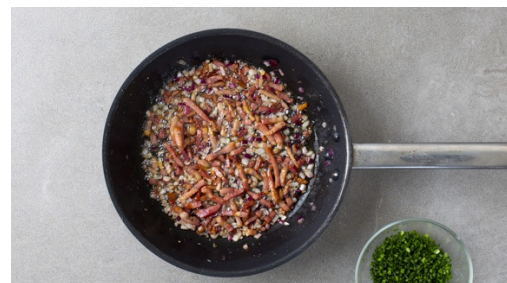
1. Quinoa koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 1,5L water in een waterkoker aan de kook. Was de **quinoa** in een fijnmazige zeef onder de koude kraan. Doe de **quinoa** met 1/2tl zout en 1,3L zojuist gekookt water in een middelgrote kookpan, breng opnieuw aan de kook en kook de **quinoa** in 8-10min beetgaar. Giet het water af en laat de **quinoa** uitstomen.



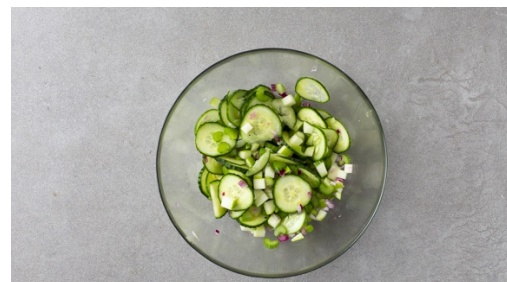
4. Burgers maken

Vorm **12-16 burgers** van het **quinoa-mengsel** (zie kooktip, links). Leg ze op 2 bakplaten met bakpapier. Bestrijk de bovenkant van de **burgers** met het **spekjesvet** uit de koekenpan en bak ze vervolgens 15-20min in de oven goudbruin en licht krokant.



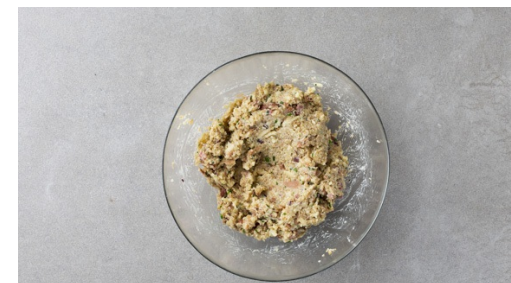
2. Spekjes bakken

Verhit intussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** al af en toe roerend in 3-4min licht goudbruin. Laat de **bonen** in een zeef uitlekken. Hak de **knoflookbieslook** in dunne ringen. Pel en hak de **uien** fijn. Voeg de **helft van de ui** aan de spekjespan toe en bak 1-2min. Schep de **spekjes en ui** in een kom, veeg de pan niet schoon.



5. Salade maken

Doe intussen de **rest van de ui** in een kom en overgiet met de rest van het gekookte water. Laat 1min staan en giet af. Snijd de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes. Snijd de **bleekselderij** en **komkommer** in dunne plakjes. Meng de **appel, bleekselderij, komkommer** en **ui** met 1-2tl azijn en een snuf zout en peper in een kom.



3. Burgerbeslag maken

Doe de **bonen** op een bord, in een platte bewaardoos of ovenschaal en stamp met een pureestamper tot een grove **puree**. Dit kan even duren! Voeg de **bonenpuree, quinoa, geraspte kaas, 6el meel, de helft van de knoflookbieslook** en 1/2-1tl peper aan de kom met **spekjes** toe en roer of kneed tot een dik, egaal **mengsel** ontstaat.



6. Dip maken

Roer de **zure room** los met een snuf zout en de **rest van de knoflookbieslook**. Serveer de **burgers** met de **salade** en **dip**.