



Cajun-burger met koolsla

en geroosterde pastinaak met dip



30-40min



Voor 3-4 personen

Laat je verrassen door de smaken van deze burger! De cajun-kruidentmix waarmee je het varkensgehakt mengt, vindt zijn oorsprong in de Amerikaanse Mississippistreek en bestaat onder andere uit cayennepeper, tijm en oregano. De rijke remoulade die de burger vergezelt, maak je van verse mierikswortel. Amerikaanse koolsla en de knapperige geroosterde pastinaakschijfjes zijn de perfecte bijgerechten ...

Wat je van ons krijgt

- tomatenketchup ⁹
- mierikswortel
- rode paprika
- bosui
- bleekselderij ⁹
- cajunkruiden
- volkoren burgerbroodjes ^{1,6,7,11}
- mayonaise ^{3,10}
- pastinaak
- rund- en varkensgehakt
- rode koolreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

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

Kooktip

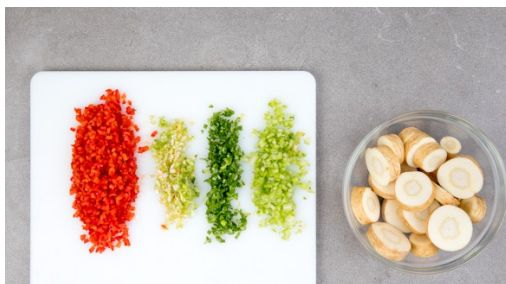
De mierikswortel in de remoulade geeft de burger extra pit. Als je daar niet van houdt, voeg dan slechts 1tl rasp toe.

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 800kcal, vet 50.0g, koolhydraten 53.3g, eiwit 29.8g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op op 180°C. Schil evt. de **pastinaken** en snijd ze in dikke schijven. Snijd de **paprika** doormidden en verwijder de zaadlijsten. Hak **een helft** fijn, bewaar **de rest** voor stap 5. Hak het **wit en groen van de bosui** fijn, maar houd van elkaar gescheiden. Hak de **helft van de bleekselderij** ook fijn.



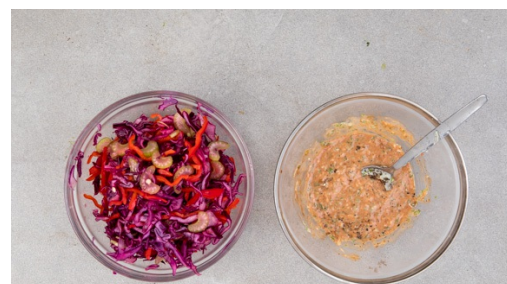
4. Burgers bakken

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Leg de **burgers** in de pan zodra de olie heet is. Bak 3-4min per kant totdat de **burgers** gaar en goudbruin zijn.



2. Pastinaak roosteren

Leg de **pastinaakschijven** in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en 1tl suiker. Rooster 12-15min in het midden van de oven totdat de **pastinaakschijven** gaar zijn. Bak de **burgerbroodjes** de laatste 5-8min mee op een rooster of bakplaat met bakpapier.



5. Slaw en remoulade maken

Schil en rasp **1-2tl van de mierikswortel** fijn (**zie tip, links**). Meng de **mierikswortel** met de **mayonaise**, **ketchup**, **rest van de bosui** in een kom. Proef en breng de **remoulade** op smaak met zout en peper. Snijd de **rest van de paprika** en de **bleekselderij** in reepjes en doe ze met de **koolreepjes**, 2el azijn, 2el olijfolie en zout en peper in een kom en hussel om.



3. Burgers vormen

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **wit van de bosui**, de **gehakte puntpaprika** en **fijngehakte bleekselderij** in 3-5min zacht. Schep de **groenten** van de pan in een kom. Voeg het **gehakt**, **cajunkruiden** en een flinke snuf zout toe en kneed het **gehakt** tot een egaal mengsel. Vorm **4 burgers**.



6. Burgers samenstellen

Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer de onderste helft met **remoulade**. Leg de **burger** er bovenop en top met wat **slaw**. Serveer de **burgers** met de **geroosterde pastinaak**, **koolsaw** en evt. **overgebleven remoulade**.