



Broodje hamburger

met witte-koolsalade

De hamburgers serveren we op lekkere bollen van 'Van Menno'. Menno is een klassieke bakker uit IJsselstein. Hij bakt zijn brood direct op de stenen vloer van de oven. Er wordt geen gist en broodverbeteraar gebruikt. Door het desem ontwikkelt er op natuurlijke wijze veel aroma in het brood en dat proef je zeker!

25 min | 863 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Desembol	<i>st</i>	1	2	3	4
Wortel	<i>g</i>	150	300	450	600
Appel	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Verse peterselie	<i>g</i>	5	5	10	10
Witte kool	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Ui	<i>st</i>	1	2	2	3
Runderhamburgers	<i>g</i>	100	200	300	400

zelf toevoegen:

Mayonaise (of yoghurt)	<i>el</i>	1	2	3	4
Citroensap of azijn	<i>el</i>	1	2	3	4
Mosterd	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Bakolie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de desembollen in 6-8 minuten knapperig.
2. Was of schil de wortel en was de appel. Verwijder het buitenste blad van de kool. Rasp of snijd met een scherp mes of met behulp van een keukenmachine de wortel, kool en appel in flinterdunne reepjes. Snijd de peterselie klein.
3. Maak in een grote kom een dressing met de helft van de mayonaise, citroensap (of azijn), mosterd, zout en peper. Doe de witte kool, appel, wortel en peterselie erbij en hussel goed door elkaar. Zet opzij zodat de smaken kunnen intrekken.
4. Pel intussen de ui en snijd in halve ringen. Verhit olie in een bakpan en bak de hamburgers met de ui in 8-10 minuten bruin en gaar.
5. Snijd de desembollen open en beleg ze met de hamburger, uienringen en een beetje mayonaise. Serveer de knapperige koolsla ernaast.

Tip: Heb je toevallig rozijntjes in huis? Dit is ook heel lekker door de salade.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

