



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 43
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een prijs!

WEETJE: MARJOLEIN IS EEN KRUID DAT LIJKT OP TIJM EN HET HEEFT EEN STERKE SMAAK. MARJOLEIN WORDT OOK WEL WORSTKRUID GENOEMD. DIT OMDAT MARJOLEIN HEEL LEKKER SMAAKT BIJ WORST. OOK MET DE BURGER SMAAKT MARJOLEIN GOED!

KALFSBURGER MET AARDAPPELEN EN CHAMPIGNONS



30-35 min



gemakkelijk



lactosevrij



glutenvrij



Erica aardappelen



Ui



Champignons



Verse rozemarijn en marjolein



Komkommer



Kruislamelange



Kalfsburger

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Erica aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Ui	⅓	⅔	1	1½	1⅔	2
Champignons (g)	100	200	250	350	450	500
Verse rozemarijn & marjolein (takjes)	3	6	9	12	15	20
Komkommer	¼	½	¾	1	1¼	1½
Krulsamelange (g) 15)	40	80	120	160	200	240
Kalfsburger	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Witte wijnazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Honing (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

* Zelf toevoegen

Allergenen

15) Kan sporen bevatten selderij

Benodigdheden

Wok of hapjespan met deksel, saladekom, koekenpan

Voedingswaarden 571 kcal | 29 g eiwit | 55 g koolhydraten | 24 g vet, waarvan 4 g verzadigd | 9 g vezels



1 Was de aardappelen (erica) grondig en snijd in parten. Snipper de ui en snijd de champignons in parten. Ris de blaadjes van de rozemarijn en marjolein en snijd beide fijn.



2 Verhit de helft van de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en bak de aardappelen, afgedekt, 25 – 30 minuten op middelhoog vuur. Schep tussendoor om en breng op smaak met peper en zout. Voeg na 20 minuten de ui, champignons, rozemarijn en marjolein toe en bak, zonder deksel, mee. Voeg eventueel extra olijfolie toe als de aardappelen te droog zijn.



3 Snijd of schaaft ondertussen de komkommer in dunne plakken. Meng samen met de krulsamelange in een saladekom.



4 Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak de kalfsburger op middelhoog vuur in 2 minuten rondom bruin. Draai het vuur lager en bak in 6 – 8 minuten gaar.

5 Maak ondertussen een dressing van de extra vierge olijfolie, witte wijnazijn, honing, mosterd, peper en zout en voeg toe aan de saladekom.

6 Serveer de kalfsburger met de gebakken aardappelen en de salade.

TIP Mosterd kan voor sommige kinderen te pittig zijn. Laat het in dat geval achterwege in de dressing.