



# BROODJE HAMBURGER MET OMELET

met gebakken portobello, pittige blauwe kaas en coleslaw



# HELLO EXTRA

Burger



Knoflookteen



Bladpeterselie \*



Portobello \*



Groentemix: rode kool & wortel \*



Bruine ciabatta



Vrije-uitloepi \*



Half-om-half hamburger \*



Danablu \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Broodje hamburger + ei = hét ideale comfortfood na een drukke dag. De burger is gemaakt van runder- en varkensgehakt, wat het lekker smeugig maakt. Je maakt zelf een vinaigrette voor de coleslaw. Het zuur in de vinaigrette maakt de rauwe kool zacht en lekker fris, heerlijk bij de pittige blauwe kaas. Wist je dat het Engelse woord 'coleslaw' een verbastering van het Nederlandse 'koolsla' is?

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Saladekom, kom en 2x koekenpan.  
Laten we beginnen met het koken van de **broodje omelet met pittige blauwe kaas**.



## 1 GROENTEN SNIJDEN

- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn en hak de **verse bladpeterselie** grof.
- Snijd de **portobello** in plakken.
- Klop in een saladekom de extra vierge olijfolie, wittewijnazijn, mosterd, honing, peper en zout tot een dressing.



## 3 OMELET BAKKEN

- Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan op middelmatig vuur, voeg het **eimengsel** toe en bak in 6 – 7 minuten 1 omelet per 2 personen ★.
- Verhit in een andere koekenpan de overige roomboter op middelhoog vuur en bak de **hamburger** samen met de **portobello, knoflook**, peper en zout 2 – 3 minuten per kant, of tot de **hamburger** gaar is.
- Verkruimel de **danablu** boven de omelet.



## 2 COLESLAW MENGEN

- Voeg de **groentemix** toe aan de saladekom, meng goed en bewaar apart.
- Bak het **ciabatta broodje** 8 minuten in de oven.
- Kluts de **eieren** met een vork in een kom en meng er de **bladpeterselie**, peper en zout door.



## 4 SERVEREN

- Snijd het **broodje** doormidden en de **omelet** door de helft.
- Beleg het **broodje** met de **hamburger** en de **omelet**.
- Leg de plakken **portobello** en een klein deel van de **coleslaw** op de omelet.
- Serveer de **broodjes** met de overige **coleslaw**.

★**TIP:** De omelet omdraaien hoeft niet. Hij is klaar zodra de bovenkant gestold is.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Bladpeterselie (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Portobello (st) *	1	2	3	4	5	6
Groentemix: rode kool & wortel (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Bruine ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Vrije-uitloopei (st) 3) *	2	4	6	8	10	12
Half-om-half hamburger (st) *	1	2	3	4	5	6
Danablu (g) 7) *	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Witte wijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4450 / 1064	777 / 186
Vetten (g)	76	13
Waarvan verzadigd (g)	28,3	4,9
Koolhydraten (g)	39	7
Waarvan suikers (g)	6,0	1,0
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	52	9
Zout (g)	2,3	0,4

### ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/lactose  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 23) Selderij 25) Sesamzaad 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

