



# Wildzwijnburger met ovenfrietjes en rodekool-appelsalade met toppings van blauwe kaas, spek en cranberrychutney

**2 GANGEN** 55 min. • Eet binnen 3 dagen

**2 GANGEN**



Vastkokende aardappelen



Rodekool



Citroen



Verse munt



Appel



Rode ui



Brioche broodje



Ontbijtspek



Wildzwijnburgers



Cranberrychutney



Tuinkers



Danablu



Snijbiet en veldsla



Mayonaise

**Voorraadkast items**

Olijfolie en peper en zout

## Begin goed

### Benodigheden

Koekenpan, Saladekom, Bakplaat, Bakpapier

### 1–6 Personen-ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Rode kool, gesneden (g)	100	200	300	400	500	600
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse munt* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Appel (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Brioche broodje (st) 1) 7) 17) 20) 22) 25)	1	2	3	4	5	6
Ontbijtspek* (g)	25	50	75	100	125	150
Wildzwijnburgers* (st)	1	2	3	4	5	6
Cranberrychutney (g) 19) 22)	20	40	60	80	100	120
Tuinkers (g)	10	20	30	40	50	60
Danablu* (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Snijbiet en veldsla* (g)	30	60	90	120	150	180
Mayonaise* (g) 3) 10) 19) 22)	25	50	75	100	125	150

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

### Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	9249 / 2211	853 / 204
Vetten (g)	144	13
Waarvan verzadigd (g)	58,9	5,4
Koolhydraten (g)	157	14
Waarvan suikers (g)	66,6	6,1
Vezels (g)	60	6
Eiwit (g)	14	1
Zout (g)	2,6	0,2

### Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose 10) Mosterd  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja  
21) Melk/Lactose 22) Noten 25) Sezamzaad



## 1. Ovenfrietjes maken

Verwarm de oven voor op 210 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd er frietje van ½ tot 1 cm breed van. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1 el olijfolie per persoon, peper en zout. Bak de frieten 30 – 40 minuten in de oven. Schep ze halverwege om. Zorg ervoor dat de **briochebroodjes** later ook nog in de oven passen.



## 4. Burgers bakken

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **ontbijtspek**, zonder olie, in 3 – 5 minuten krokant. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit in dezelfde koekenpan ½ el roomboter per persoon op gemiddeld vuur. Voeg de **rode ui** en de **wildzwijnburgers** toe. Bak de burgers 4 – 5 minuten per kant, of totdat ze gaar zijn. Haal de burgers uit de pan en blus de **rode ui** af met ½ tl zwarte balsamicoazijn per persoon.



## 2. Salade voorbereiden

Hak de **geschaafde rode kool** fijn. Pers de **citroen** uit. Ris de blaadjes **ment** van de takjes en snijd fijn. Snijd de **appel** in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd per persoon 2 dunne plakjes van de **appel** en snijd de overige **appel** in blokjes. Meng in een saladekom per persoon 1 el extra vierge olijfolie, ½ el witte balsamicoazijn en ½ el honing met het **citroensap**, peper en zout.



## 5. Burgers bouwen

Snijd de **briochebroodjes** open en besmeer beide kanten met de **cranberrychutney**. Verdeel de schijfjes **appel** erover en leg de **wildzwijnburgers** en **rode ui** erop. Leg het **ontbijtspek** op de burger en werk af met de **waterkers** (zie TIP). Top af met de **danablu**.

**TIP:** Heb je veel waterkers over? Meng dit dan door de rodekoolsalade.



## 3. Salade maken

Voeg de **rode kool**, de **appel** en de **ment** toe aan de saladekom. Schep goed om en laat de dressing intrekken. Bewaar apart tot gebruik. Snijd de **rode ui** in halve ringen. Bak de **briochebroodjes** 3 – 4 minuten mee met de frieten in de oven.



## 6. Serveren

Meng de **snijbiet** en **veldsla** met de **rodekoolsalade**. Serveer de **burgers** met de **rodekoolsalade**, **ovenfrietjes** en **mayonaise**.

**Enjoy!**