

Ingrediënten

- 2 hamburgers rund + varken (beenhouwerij)
- 400 g wortelen
- 1 pastinaken
- 400 g aardappelen
- 0.5 ui
- 0.5 teentje knoflook
- 0.5 dl melk
- 1 el boter
- 1 el olijfolie
- 0.25 kl nootmuskaat
- 0.5 snuifje komijnpoeder
- zwarte peper
- zout



2 personen

Recept

1 30 min.

Schil de aardappelen en de pastinaken. Snij in gelijke stukken. Schil de wortelen en snij in gelijke staafjes. Snij de ui in fijne ringen en snipper het knoflook fijn.

2 Kook de aardappelen en de pastinaak 20 min. gaar in lichtgezouten water. Giet af en voeg de melk toe. Plet tot een puree en kruid met de nootmuskaat, peper en zout.

3 Kook intussen de wortelen ± 7 min. in lichtgezouten water. Giet af.

4 Smelt de boter in een braadpan en bak de hamburgers 5 à 7 min. aan elke kant goudbruin op een matig vuur, samen met de uiringen.

5 Verhit de olijfolie in de kookpot van de wortelen en roerbak de wortelen 2 à 3 min. samen met het knoflook, het komijnpoeder, peper en zout.

6 Verdeel de puree over de borden en lepel er de gebakken uiringen op. Serveer met een hamburger en de wortelen.

Bron



<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/recept/hamburger-met-pastinaakpuree-en-gebakken-wortelen>

Info Martine Lycke

05/12/2023

Gemaakt met Ardeense Hamburger van Lidl

3 aardappelen

Bakken in de pan met wat boter

1 pastinaak

Bij draaien 2 gesneden uien toevoegen

Schillen en in blokjes snijden + koken

Als burgers gaar zijn uit de pan nemen en warm houden – eventueel in microgolf

Als gaar is, stampen + boter + p&z + nootmuskaat

Bij de uien wat water doen en ¼ kl fond van zwarte lookfond van Chefs gedaan

Voor de wortels ging ik slim zijn en een pakje oven gegaarde worteltjes uit de vriezer halen ...

Uien zachtjes verder laten garen

Eh. Twas dus flespompoen, maar geen nood, ook lekker dus ...



Fotos

