

Recept: Hamburger met appelmoes en aardappel wedges



Aantal personen: **2 pers**



Tijd: 45 minuten



Moeilijkheidsgraad:
Gemiddeld

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	Omrekenen voor 1 persoon
<u>Voor de Hamburgers</u>			
<input type="checkbox"/> Mager rundergehakt	300 g		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Ei	1	Licht geklutst	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Paneermeel	2 el	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	Zeer fijn snipperen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie of boter om te bakken	2 el	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zeezout en versgemalen peper	Naar smaak	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<u>Voor de Aardappel Wedges</u>			<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vaste aardappelen (bv. Nicola, Roseval)	400 g	Wassen en in wedges snijden	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie	2 el	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aardappelkruiden of paprika	1 tl		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zeezout en versgemalen peper	Naar smaak	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<u>Voor de Appelmoes</u>			<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Appels (bv. Goudreinetten, Elstar)	500 g	Schillen, klokhuis verwijderen en in stukjes snijden	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Water	50 ml	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Suiker	1-2 el	Naar smaak, klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kaneelpoeder	½ tl	Optioneel, klaarzetten	<input type="checkbox"/>

Bereiding: Hamburger met appelmoes en aardappel wedges

Volg deze stappen voor een heerlijke, zelfgemaakte hamburgermaaltijd met krokante aardappelwedges en frisse appelmoes. Elk onderdeel wordt zorgvuldig bereid om een perfect uitgebalanceerde en smaakvolle ervaring te garanderen.

Stap 1: Aardappelwedges

- Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht).
- Was de aardappelen grondig; schillen is niet nodig voor de wedges. Snijd ze in gelijkmatige partjes.
- Kook de aardappelpartjes 5 minuten voor in gezouten water. Giet ze daarna goed af en laat ze volledig uitlekken om overtollig vocht te verwijderen.
- Meng de voorgekookte aardappelen met olijfolie, paprikapoeder of aardappelkruiden, peper en zout
- Spreid de gekruide aardappelpartjes uit op een bakplaat bekleed met bakpapier.
- Bak de wedges gedurende 30–35 minuten in de voorverwarmde oven. Keer ze halverwege om voor een egale garing en goudbruine kleur.

Stap 2: Appelmoes

- Doe de geschilde en in stukjes gesneden appels samen met het water in een kookpot.
- Laat de appels op een zacht vuur koken tot ze volledig uit elkaar vallen, dit duurt ongeveer 15–20 minuten.
- Plet de gekookte appels grof met een vork voor een rustieke textuur, of mix ze glad met een staafmixer voor een fijnere appelmoes.
- Werk de appelmoes af met suiker naar smaak en voeg, indien gewenst, een vleugje kaneelpoeder toe voor extra aroma.

Hamburgers

- Meng het rundergehakt zorgvuldig met het licht geklutste ei, paneermeel, de zeer fijn gesnipperde sjalot, en mosterd. Breng rijkelijk op smaak met zeezout en versgemalen peper.
- Vorm van het gehaktmengsel 1 mooie hamburger.
- Verhit olijfolie of boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de hamburger 4–5 minuten per kant, totdat ze mooi goudbruin zijn aan de buitenkant en volledig gaar vanbinnen. Controleer de gaarheid door lichtjes in het midden te drukken.