



Hoofdgerechten

Hamburger met puree, boontjes en champignonsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram prinsessenboontjes (schoongemaakt)
1 sjalot (gesnipperd)
4 hamburgers
olijfolie
peper
zout

Voor de puree

800 gram aardappelen
120 milliliters melk
1 klontje boter
nootmuskaat

Voor de champignonsaus

300 gram champignons (in plakjes)
2 sjalotten (fijngesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
300 milliliters rundsfond
1 citroen (het sap)
300 milliliters room

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet de aardappelen af. Pureer ze samen met de melk en een klont boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Blancheer ondertussen de boontjes in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Bak de sjalot glazig in olijfolie. Voeg de boontjes toe en bak 2 minuten mee. Kruid met peper en zout.

Doe een klontje boter in een braadpan en laat smelten. Bak vervolgens de hamburgers tot ze gaar zijn. Hou ze daarna warm in aluminiumfolie.

Verhit wat boter in een pan en bak de champignons goudbruin. Voeg er vervolgens de ui en het lookteentje aan toe. Bak glazig. Giet er de fond en de room bij en laat inkoken tot sausdikte.

Laat nog drie minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Serveer de champignonroomsaus en de prinsessenbonen met de hamburgers en smullen maar.

