



Hoofdgerechten

‘Chipolataburger’ met gegrilde aardappelplakjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de burger

4 chipolata (opgerold)
4 aardappelen (vastkokend)
4 hamburgerbroodjes
olijfolie
1 theelepel currypoeder
2 tomaten (in plakjes)
1 rode ui (in plakjes)
4 eetlepels Hellmann’s chilimayonaise
rucola (handvol)
peper
zout

Voor de saus

1 eetlepel mosterd
1 theelepel honing
2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Was de aardappelen en snij in plakjes van ongeveer een halve centimeter dik. Kook de plakjes 5 minuten in gezouten, kokend water, giet af en laat goed uitlekken. Meng de aardappelplakjes met een scheutje olijfolie en kruid met het currypoeder, peper en zout.

Meng de mosterd met de honing en olijfolie. Bestrijk de chipolata’s met het sausje en grill ze goudbruin en gaar op de barbecue. Bestrijk regelmatig met de saus. Grill ook de aardappelplakjes een 3-tal minuten op de barbecue.

Halveer de hamburgerbroodjes en bestrijk de snijkant met wat olijfolie. Leg ze met de snijkant naar onder op het barbecuerooster. Leg er ook de plakjes tomaat en rode ui bij en grill alles enkele minuten.

Bestrijk elk broodje met de chilimayonaise en beleg met de rucola, chipolataburger, gegrilde tomaat en rode ui. Sluit de broodjes en serveer met de gegrilde aardappelplakjes.

