

# Beef burger met rode biet en ui-augurk relish



Kok: Unilever Food Solution

## BEREIDING

### UI-AUGURK RELISH

Snijd de uien in fijne ringen of stukjes. Verwarm een pan met boter en fruit de uien. Halveer de augurken, verwijder de pitjes en snijd in dobbelsteentjes van 5 mm. Voeg deze toe aan de uien. Vervolgens licht karamelliseren met suiker en afblussen met azijn. Laat het geheel nu uitkoken.

### BURGER

Snijd de hamburger broodjes in twee helften en leg deze indien gewenst op een grillplaat. Bak of grill hierna de burgers in koolzaadolie.

Snijd de rode bieten in fijne schijfjes en bestrooi met zout. Was vervolgens de ijsbergsla.

### SERVEERTIP

Beleg het broodje met sla, ui-augurk relish, de burger en rode biet. Verdeel de ketchup en mayonaise in dipschaaltjes. Maak het gerecht compleet door de burger te serveren met huisgemaakte aardappel wedges en salade.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

### UI-AUGURK RELISH

350 g uien  
20 ml vloeibare boter  
1,10 kg augurken  
180 g suiker  
100 ml frambozenazijn

### BURGER

1,25 kg hamburger broodje  
sesam  
1,40 kg rundvleesburger  
20 ml koolzaadolie  
200 g voorgegaarde rode  
bieten  
5 g fijne oerzout  
220 g ijsbergsla  
150 g tomaten ketchup  
150 g mayonaise (80% vet)

### Voedingswaarden

(per portie à 400 gram)

Energie: 842 kcal / 3532 kJ

Vet: 34,9 gr

Koolhydraten: 90 gr

Eiwitten: 39,7 gr