

Hamburger grill en traybake



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

hamburgers

kruidenolie: olijfolie, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, tijm, rozemarijn en knoflookpoeder

romatomen

champignons (niet te klein)

selderijzout

berlouni

aardappels vastkokend

rode ui

venkel

rode paprika

aubergine

zout en peper

Bereiding

Maak de kruidenolie.

Voor de airfryer traybake:

Aubergine in blokjes snijden, op keukenpapier leggen en bestrooien met grof zout. Laat het zout een tiental minuten intrekken en spoel dan het zout er af onder koud water. Goed laten uitlekken. Dit doen we omdat anders de aubergine te veel olie opsorpt tijdens het bakken.

Aardappels in niet te kleine stukken snijden, half gaar koken en afspoelen onder koud water.

Ui, venkel en paprika in stukken snijden ter grootte van de aubergineblokjes.

De aardappels en de groenten mengen met een deel van de kruidenolie, niet te veel, het is de bedoeling dat alles net een beetje vetig aanvoelt.

Doe in de mand van de airfryer en bak 15 minuten op 200 graden. Schep in die tijd een keer om.

Voor de grill:

Barbecue, elektrische grill of plancha (bakplaat) aanzetten.

Tomaten in dikke plakken snijden.

Berlouni in plakken snijden

De steeltjes van de champignons wegsnijden.

Hamburgers, champignons, berloumi en tomaten lichtjes bestrijken met de kruidenolie, doe op de tomaten ook een beetje selderijzout en op de hete plaat grillen

Notities

Materiaal:

airfryer

barbecue of plancha (bakplaat of elektrische grill)