

CAMBOZOLA-burgers met in kersenjam gekaramelliseerde uien en rozemarijn-wedges



Ingrediënten voor 4 porties

200 g CAMBOZOLA	125 ml + 1 el melk	1 tl chilivlokken
500 g rundergehakt	1/2 blokje (ca. 21 g) gist	2 takjes rozemarijn
500 g aardappels (krieltjes)	1 el suiker	2 rode uien
250 g meel	1 ei (maat M)	1 el boter
3 el kersenjam	1 eidooier (maat M)	1 zakje rucola
2 el droge rode wijn	2 el sesamzaadjes	Zout en peper
2 el donkere balsamicoazijn	5 el olie	

Bereiding:

1. Verwarm de 125 ml melk. Los de gist en suiker hierin op. Meng het meel en de 1/2 tl zout door elkaar, voeg dan de melk en het ei toe en kneed het tot een glad deeg. Laat het deeg afgedekt gedurende ca. 30 minuten op een warme plaats gisten
2. Kneed het deeg nogmaals kort door en verdeel het in 4 stukken. Maak er een ronde vorm van en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Kluts 1 eidooier en 1 el melk door elkaar. Bestrijk het deeg hiermee en bestrooi met de sesamzaadjes. Bak in een voorverwarmde oven (elektrisch: 200 °C/ hete lucht: 175 °C) gedurende ca. 25 minuten.
3. Was de aardappels en snij ze in vieren. Meng de aardappels, 2 el olie, chilivlokken en 1 tl zout door elkaar en verdeel het mengsel op de bakplaat (met bakpapier). Bak in een voorverwarmde oven (elektrisch: 200 °C/ hete lucht: 175 °C) gedurende ca. 30 minuten. Was de rozemarijn en droog deze. Rits de naalden van de takjes en voeg ze ca. 10 minuten vóór het einde van de baktijd bij de aardappels.



**CAMBOZOLA-burgers met in kersenjam
gekaramelliseerde uien en rozemarijn-wedges**



4. Pel de uien en snij ze in ringen. Verhit boter in een pan. Fruit de uien hierin aan. Voeg 1 el kersenjam toe en karamelliseer de uien. Blus af met wijn en azijn, breng weer aan de kook en laat even inkoken. Neem de pan van het vuur. Roer 2 el jam door de uien, voeg zout en peper toe.
5. Neem de broodjes uit de oven en laat ze afkoelen. Kneed het gehakt en voeg zout en peper toe. Maak van het gehakt 4 hamburgers. Verhit 2 el olie in een pan. Braad de hamburgers hier ca. 5 minuten in en keer ze regelmatig. Snij de CAMBOZOLA in plakken en leg deze op de hamburgers. Leg de hamburgers ongeveer 3 minuten voordat ze helemaal gaar zijn bij de aardappels op de bakplaat en laat de kaas smelten.
6. Was de rucola en droog deze. Snij de broodjes open en rooster de snijvlakken licht in een pan met 1 el olie. Haal de aardappels en de hamburgers uit de oven. Beleg de onderste broodhelften met rucola en hamburgers en leg het kersen-uienmengsel en vervolgens de bovenste broodhelften erop. Serveer de burgers met de rozemarijn-wedges.

Bereidingstijd: ca. 1 uur.

Wachttijd: ca. 30 minuten.

Per portie ca. 4020 kJ, 960 kcal. E 47 g, V 51 g, KH 74 g