



Burger met coleslaw, friet en spinazie

2 personen – hoofdgerecht

30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 8 g verse selderij
- 100 g rodekool
- 200 g winterpeen
- ½ el appelciderazijn
- 3½ el yogonaise
- ½ el grove Zaanse mosterd
- 250 g airfryer ovenfriet
- 1 el milde olijfolie
- 200 g runder-kipburgers
- ½ teen knoflook
- 300 g verse spinazie

MATERIAAL: airfryer, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de selderij fijn.
2. Snijd de rodekool in flinterdunne reepjes (eventueel met de mandoline).
3. Schil de peen en snijd in flinterdunne reepjes (julienne).
4. Meng de rodekool, peen en selderij met de appelazijn, yogonaise en mosterd.
5. Bereid de friet volgens de aanwijzingen op de verpakking in de airfryer.
6. Verhit ondertussen de helft van de olie in een koekenpan en bak de burgers in 8-10 minuten gaar op middelhoog vuur.
7. Keer halverwege en breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Snijd de knoflook fijn.
9. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en fruit de knoflook 1 minuut.
10. Voeg de spinazie in delen toe en laat al roerend in 3-5 minuten slinken.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Verdeel de coleslaw, burgers en friet over de borden en serveer de gestoofde spinazie erbij.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

