



## RECEPT: CHEESEBURGER MET CHAMPIGNONS EN PICCALILLYMAYO

### INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 800 g zoete aardappel ovenfrites
- ✓ 5 el traditionele olijfolie
- ✓ 4 afbakspeltbroodjes
- ✓ 4 beefburgers
- ✓ 4 plakjes cheddar
- ✓ 2 sjalotten
- ✓ 250 g kastanjechampignons
- ✓ 4 el piccalilly
- ✓ 3 el mayonaise
- ✓ ½ kropsla

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN**

🕒 **OVENTIJD: 30 MINUTEN**

### BEREIDINGSWIJZE

- ➡ Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de ovenfrites over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met 3/5 van de olie, peper en eventueel zout. Bak in het midden van de oven in 25-30 min. gaar. Neem na 15 min. de bakplaat uit de oven en schep de frites om. Leg de broodjes op het ovenrooster. Bak de frites en broodjes nog 10 min. in de oven.
- ➡ Verhit ondertussen de grillpan en gril de burgers in ca. 14 min. gaar. Keer regelmatig. Leg de laatste minuut op elke burger 1 plakje cheddarkaas. Snipper ondertussen de sjalotten. Veeg de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verhit in een koekenpan de rest van de olie en bak de champignons 2 min. op hoog vuur. Zet het vuur laag, voeg de sjalotten toe en bak 3 min. mee.
- ➡ Meng ondertussen de piccalilly met de mayonaise. Haal de blaadjes sla los. Snijd de broodjes open en bestrijk 1 kant met wat piccalillymayo. Beleg elk broodje met wat sla, een burger, champignons en piccalillymayo. Dek af met de bovenkant van de broodjes. Serveer de frites en piccalillymayo erbij.

*Eet smakelijk,  
Maros Roosendaal*

**KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL**

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949