



Koolrabi, biet en aardappel met hamburger en uienjus (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

1 koolrabi (ongeveer 200-250 schoongemaakt)
2 kleine bieten
400-450 gr aardappelen

Overige ingrediënten

2 hamburgers
2 middelgrote uien
25 gr boter
150 ml water
2 tl mosterd
1 tl maizena

Voorbereiding

Kook de bieten in 20-25 min gaar, laat ze afkoelen en verwijder de schil.
Schil de koolrabi en snijd deze in blokjes van ongeveer 1½ cm.
Snijd de bieten in partjes of blokjes.
Schil de aardappelen of boen ze schoon en snijd ze in stukken.
Snijd de uien in halve ringen.

Bereiding

Kook de aardappelen gaar volgens je gebruikelijke methode.
Kook de koolrabi in ongeveer 10–12 minuten beetgaar.
Bak de hamburgers goudbruin en gaar. Haal ze uit de pan en houd warm.
Voeg de boter toe aan dezelfde pan.
Bak de uien 8–10 minuten op laag vuur tot ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn.
Voeg het water en de mosterd toe.
Laat enkele minuten inkoken tot een lichte jus ontstaat.
Voeg eventueel de maizena toe voor een dikkere saus.
Verwarm de bieten kort mee zodat ze lauwwarm worden.
Verdeel aardappelen, koolrabi en bieten over de borden.
Leg de hamburgers erbij.
Schep de uienjus over de hamburgers en aardappels en serveer