

Argentijnse burger met zoete aardappel, spitskool en Chimichurri

Aantal personen: 2

1 grote ui
1/2 bosje peterselie
1 Spaanse peper
2 teentjes knoflook
1 theelepel oregano
2 eetlepels olijfolie (uitzondering)
1-2 eetlepels rode wijnazijn
150 gram mager rundergehakt
200 gram zoete aardappel
400 gram gesneden spitskool

Chimichurri maken: Maak de ui, de peterselie, de peper en de knoflook schoon. Pureer dit met de oregano, 1 eetlepel water en de olie met een staafmixer heel fijn.

Breng de chimichurri op smaak met azijn. Laat deze dan minstens 1 uur afgedekt in de koelkast staan.

Breng het gehakt op smaak met 1 eetlepel van de chimichurri. Vorm er 2 schijven van en laat ze afgedekt in de koelkast opstijven.

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes.

Kook de blokjes aardappel met de spitskool in weinig water in circa 5 minuten gaar.

Gril de burgers in een hete grillpan of koekenpan met een anti-aanbak bodem in 8 minuten gaar en bruin. Serveer er de chimichurri bij.

Stuif een beetje kaneel over de zoete aardappel en spitskool en serveer dit bij het vlees.

