

# Hamburgers met gebakken aardappelen, romige sperziebonen en tomaatjes



**Weekrecept** Week 03 - 2024  
**Bereidingstijd** 10 + 35 minuten  
**Aantal personen** 4 personen (naar behoefte aanpassen en ingrediënten halveren naar 2 personen)

## Ingrediënten

- 4 Hamburgers
- 1 kilo Vastkokende aardappelen
- 450 gram Sperziebonen (of tuinbonen of peultjes uit blik of diepvries)
- 1 Ui
- 250 gram Tomaatjes
- 7 eetlepels Olie (olijfolie of zonnebloemolie)
- 1 bekertje Crème fraîche of zuivelspread (125 ml.)
- 3 theelepels Groene kruiden bijvoorbeeld Italiaanse of Provençaalse
- Mayonaise en ketchup
- Peper en/of zout naar behoefte

## Bereidingswijze

**TIP: zet twee pannen met water eerst op het vuur en laat het water koken. Zie tip onder dit recept. Je kunt tegelijkertijd zowel de sperziebonen als de aardappelen koken.**

- Snij de puntjes van de sperziebonen er af en snij de sperziebonen door de midden. Kook de sperziebonen circa 8 minuten. Giet het water af. En spoel ze boven een vergiet af met koud water. En zet apart.
- Snij de ui en tomaatjes in stukjes en voeg 2 eetlepels olie toe aan een koekenpan en wok circa 5 minuten op middelhoog vuur. Na 3 minuten goed omroeren. Voeg hierna de sperziebonen toe en roer om.  
Zet het vuur af.

**Kies je voor tuinbonen of peultjes uit blik?** Zie gebruiksaanwijzing. Bij blik: giet de inhoud in een vergiet en spoel goed af. Voeg dan toe aan het ui/tomaten mengsel. Voeg dan de crème fraîche of kookroom én de groene kruiden toe aan de sperziebonen. Roer goed om.

- Kook de aardappelen circa 10 minuten. Test of ze gaar zijn: als je er net met een vork in kunt prikken is het goed. Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen op keukenpapier. Daarna de aardappelen snijden. Als je de aardappelen klein snijdt, in blokjes of partjes of schijfjes, hoe knapperiger ze worden bij het bakken.
- Schenk 3 eetlepels olie in een grote koekenpan. Verhit de pan op heet vuur en daarna op middelhoog vuur. Voeg de aardappelblokjes (partjes of schijfjes) toe en draai ze pas om als aan één kant goudbruin is.
- Zet daarna het vuur wat hoger en zo krijg je een knapperig korstje. Goed de koekenpan blijven schudden. En zet dan het vuur af.
- Voeg 2 eetlepels olie toe aan een koekenpan en verhit om middelhoog vuur. Voeg de hamburgers toe en bak 5 tot 6 minuten per kant op middelhoog vuur. De hamburgers moeten een mooi goudbruin laagje hebben.
- Zet na 5 minuten van de baktijd van de hamburgers, zowel de aardappel blokjes (of partjes of schijfjes) als de sperziebonen op middelhoog/laag vuur op.
- Zet alles af en verdeel de maaltijd over de borden. Voor de liefhebbers zet je mayonaise en ketchup op de tafel.

### **Eet smakelijk!**

P.s. Als tip: ik verwarm bij het koken van ingrediënten het water wat ik nodig heb eerst in de waterkoker, en voeg dat toe aan de kookpan. Dat scheelt tijd.