

# KOKEN met een TWIST



## Hamburgers rundvlees (4 pers.)

### Ingrediënten

- 1 pond runder gehakt
- 1 ui
- Halve rode paprika
- Peterselie
- Peper en zout
- Scheutje olijfolie
- Scheutje boter



### Bereidingswijze

1. Snij de ui, paprika en de peterselie heel fijn.
2. Meng het runder gehakt met de peper, zout en groente.
3. Deel dit in 4 delen en maak er een hamburger van.
4. Bak dit in wat olie en boter om en om goed bruin.

## Gewokte aardappel blokjes (4 pers.)

### Ingrediënten

- 600gr. Aardappelen
- Verse rozemarijn en tijm
- 1 tl. Paprika poeder
- Zout
- Scheut olijfolie



### Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snij deze in dobbelsteentjes
2. Doe ze in een vuurvaste schaal meng ze met een scheut olie.
3. Plaats de schaal 4 minuten in de magnetron om te garen (kan eventueel ook geblancheerd)
4. Daarna de blokjes wokken met de kruiden.