**Hertenburger met rösti van zoete aardappel**

gedroogde reeham

kerstomaatjes

mozzarella in sneetjes

prei

peterselie

zure room

mascarpone

augurkjes uit bokaal

gedroogde cranberries

roze harissa

tomatenpuree

hertenburgers  
zoete aardappel

wortelen

kastanjemeel

amandelmeel

eieren

cheddar

tomatenpuree

peper en zout

olijfoliespray

rode uien

**De rösti.** Schil zoete aardappelen en wortelen in een verhouding van 2/3 – 1/3. Steek de fijne rasp in de keukenrobot en rasp beiden samen. Schep de rasp in een neteldoek en druk er zoveel als mogelijk het vocht uit.

Meng tot een stevig deeg met een losgeklopt ei, een paar eetlepels kastanjemeel en evenveel amandelmeel. Meng met een paar eetlepels tomatenpuree. Kruid met peper en zout.

Neem een antikleefpannetje waarvan het middenvlak ongeveer even groot is als dat van de borden van je servies die je gaat gebruiken. Bestuif het pannetje met olijfoliespray. Schep er deeg in een druk dit aan tot een koek van een centimeter dik. Laat ongeveer een kwartiertje bakken op middelhoog vuur.

Wacht tot de bovenkant van de koek droog is en je hem kan losschudden van de bodem van het pannetje. Leg een kleiner bord bovenop de koek en draai de pan om. Schuif de koek met de keerzijde naar beneden terug in het pannetje. Bak opnieuw een tiental minuutjes op middelhoog vuur.

Herhaal de truuk met het tweede bord en schuif de rösti op het bord dat je verder gaat gebruiken aan tafel. Dat moet wel voorverwarmd zijn.

**Andere voorbereidingen.** Terwijl de röstis gebakken worden, kan je de rest van de bereidingen klaarmaken. Pof een handvol kerstomaatjes tot ze barsten in een droge pan op hoog vuur. Zet warm weg. Schil en snijd een rode ui per tafelgenoot in schijven. Bak die in een beetje olijfolie tot ze bijna karamelliseren. Zet warm weg. Snipper een paar sneetjes gedroogde reeham. Snijd een stuk preiwit in zeer dunne reepjes en knip die in een fijne brunoise.

**Bak de hertenburgers** tot er geen bloed meer uitloopt als je er een spiesje insteekt. Kruid met peper en zout en zet afgedekt warm weg. Bak een spiegeleitje per tafelgenoot, net voor het opdienen.

**De opbouw.** Zet de ovengrill aan. Bestrooi het bord met de rösti met geraspte cheddar. Leg in een midden een hoopje gekaramelliseerde ui en daarop een hertenburger.

Leg bovenop de burger een schijfje mozzarella. Zet de borden kort onder de grill tot de kaas over de burger plooit.

**De afwerking.** Werk de borden af met een spiegeleitje op de burger en daarrond verspreid gesnipperd preiwit, gesnipperde reeham en een paar plukjes peterselie. Dien op met het sausje dat je vooraf gemaakt en in de frigo bewaard hebt.

**De saus.** Neem gelijke hoeveelheden mascarpone en zure room en meng goed. Voeg toe en meng goed: fijngehakte ingemaakte augurkjes met een paar eetlepels van het sap uit het bokaaltje, gesnipperde gedroogde cranberries, een mespuntje roze harissa, een eetlepel tomatenpuree.

De koude saus kan je aan tafel op je warme rösti scheppen. Ze zal mooi openvloeien en haar smaken optimaal vrijgeven.