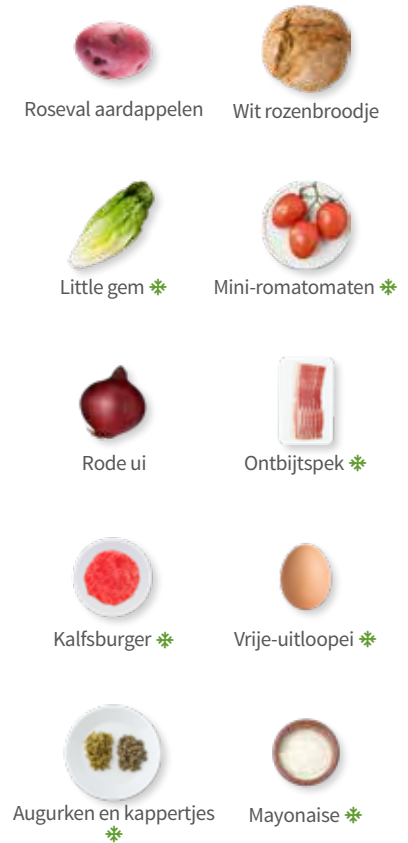




BURGER DELUXE MET AARDAPPELTJES

EEN BURGER VAN KALFSVLEES MET GEBAKKEN EI EN SPEK



35 - 45 min

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

Deze burger is niet zomaar een burger en vraagt dan ook om flink wat bouwvaardigheden. Het broodje wordt namelijk royaal belegd met een malse kalfsburger, gebakken ei, uienringen en plakjes bacon. Kalfsvlees is mager vlees met een heerlijk zachte en verfijnde smaak.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, 2x koekenpan en saladekom.
Laten we beginnen met het koken van de **burger deluxe met aardappeltjes**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verhit de oven op 200 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in parten. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier, meng met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak 30 – 35 minuten in de oven ★. Besprenkel het **rozenbroodje** met wat water en bak ze de laatste 6 – 8 minuten mee.



4 BURGER EN EI BAKKEN

Verhit de roomboter in een andere koekenpan en bak de **rode ui** 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de **kalfsburger** toe en bak deze 4 – 5 minuten per kant ★ ★. Verhit ondertussen de overige olijfolie in de koekenpan van het **ontbijtspek** en bak per persoon 1 **spiegelei**.

★ ★ TIP: Je bakt de burgers rosé. Houd je daar niet van? Dan kun je ze langer bakken.



2 SNIJDEN EN SPEK BAKKEN

Snijd ondertussen de **little gem** grof, halveer de **mini-romatomaten** en snijd de **rode ui** in halve ringen. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **ontbijtspek**, zonder vet, in 3 – 5 minuten krokant. Haal uit de pan en bewaar apart. Breek de helft van het **ontbijtspek** in kleinere stukken (deze meng je later met de sla).



5 SALADE MENGEN

Voeg de **little gem**, de **mini-romatomaten**, het **ontbijtspek**, de **kappertjes** en **gesneden augurken** toe aan de saladekom en meng goed ★.



3 DRESSING MAKEN

Meng in een saladekom de honing, mosterd, extra vierge olijfolie en wittewijnazijn tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Snijd de **rozenbroodjes** open. Leg de **kalfsburger** en de **uien** erop. Leg hier het gebakken **ei** en het overige **ontbijtspek** op. Serveer de **burgers** met de **aardappelen**, de **mayonaise** en de **salade**.

★ TIP: Wij hebben dit gerecht gemaakt met een heteluchtoven. Heb je een combi-magnetron of een minder sterke oven? Bak de aardappelen dan ongeveer 10 minuten langer, of tot ze gaar zijn.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Wit rozenbroodje (st) 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Little gem (st) *	1	2	3	4	5	6
Mini-romatomaten (g) *	100	150	200	250	300	350
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Ontbijtspek (g) *	25	50	75	100	125	150
Kalfsburger (120 g) *	1	2	3	4	5	6
Vrije-uitlooper (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Augurken en kappertjes (bakje) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	40	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	5081 / 1215	612 / 146
Vetten (g)	64	8
Waarvan verzadigd (g)	18,7	2,3
Koolhydraten (g)	106	13
Waarvan suikers (g)	10,7	1,3
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	49	6
Zout (g)	2,6	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja
21) Melk/lactose 22) Noten 25) Sesam 27) Lupine