

MARLEY SPOON



Runderburgers

met friet, tomaten-baconjam en sla



30-40min



Voor 3-4 personen

Burgers zijn wat ons betreft de heilige graal in fastfoodland, een lekkernij die garant staat voor een flinke dosis verwennerij. En we maken ze vandaag nog stuk knapper door er broodloze burgers van te maken.! Deze creatie maak je af met zacht gebakken uienringen, frisse plakjes tomaat en homemade friet. Geloof ons, een trip naar de McDonalds of de friettent op de hoek hoeft niet meer!

Wat je van ons krijgt

- 1,6
- 9
- 3,10

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- koekenpan
- kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt de bieslook ook heel gemakkelijk met een schaar knippen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 845kcal, vet 49.0g, koolhydraten 56.7g, eiwit 39.0g



1. Spek bakken

Oven op 200°C hetelucht/220°C voorverwarmen. 3-4el plantaardige olie in een grote bakplaat doen en in de oven plaatsen. Grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten, **spekplak** toevoegen en in 2-3min knapperig bakken. Dan uit de pan nemen en pan schoonvegen.



2. Frietten bakken

Aardappels schillen en in dunne plakken en vervolgens in ca. 0,5cm brede **frietten** snijden. **Frietten** in een zeef onder de koude kraan spoelen en met keukenpapier of theedoek droogdeppen. Zodra de oven op temperatuur is, **frietten** op de bakplaat verdelen en in ca. 20-25min goudbruin bakken. Halverwege omscheppen. Dan in zeef doen en met zout kruiden.



3. Baconjam maken

Ondertussen 150ml water, **3/4 ketchup** en **1/2 teriyakisaus** in een hoge kom of maatbeker doen. Gebakken **spek** erboven verkrumelen en met een staafmixer tot een gladde **sous** pureren. **Sous** in een kleine kookpan op laag vuur 10min zacht laten sudderen. Flink roeren zodra de **sous** dikker wordt en op smaak brengen met zout en peper.



4. Groenten voorbereiden

Ondertussen **ui** pellen, 3-4 dunne ringen snijden en rest fijnhakken. **1 tomaat** in 4 plakken snijden. **Overige tomaten** in kleine blokjes snijden. **Ijsbergsla** in ca. 1 cm brede repen snijden. **Bieslook** fijnhakken (**zie kooktip, links**). **Gehakt** met **gehakte ui**, **overgebleven ketchup** en **teriyakisaus** in een kom mengen en goed op smaak brengen met peper en zout.



5. Burgers bakken

Van het **gehaktmengsel** 3-4 ballen kneden, van elke bal een 1cm dikke **burger** vormen. Pan uit stap 1 met 1el olie op hoog vuur verhitten. **Burgers** in de pan leggen, **uienringen** toevoegen en 2min bakken. **Burgers** en **uien** omscheppen en nog 2min op middelhoog vuur bakken totdat de **burgers** gaar en de **uienringen** goudbruin zijn. Uit de pan nemen.



6. Salade maken

Ijsbergsla, **bieslook** en **tomatenblokjes** in een kom mengen. 2-3el olijfolie, 1-2el azijn, **mayonaise**, peper en zout tot een **dressing** roeren en met de **salade** mengen. **Tomaatplakken** kort in burgerpan verwarmen en elke **burger** met **uienringen** en **tomaat** erop serveren. Met **baconjam** besprenkelen en **friet** en **salade** serveren.