



Bacon-Chipotle-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Mangoldsalat



ca. 40min



2 personen

Dürfen wir vorstellen: Den Prachtburschen unter unseren Burgern, denn heute stapeln wir wortwörtlich hoch! Zwischen fluffiger Hefebrioche schichten sich die köstlichsten Zutaten wie Dill- und Zwiebelremoulade, rauchige Rindfleischpattys, cremige Avocado, frische Tomate und krosser Bacon. Puhhh! Wer will mehr? Also gut, dazu gibt es einen feiwürzigen Salat mit Babymangold und hausgemachte Pommes mit Trüffelöl und Käse. Wow!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 10g verse dille
- 10g verse bieslook
- 1 rode ui
- 1 vleestomaat
- 1 avocado
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1x gerookt spek
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 smokey runderburgers ¹
- 50g rode babysnijbiet
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 4el mayonaise ³
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- 45ml olijfolie
- 2½ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp

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

Kooktip

Wer mag, kann auch mehr Kräuter verwenden.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1386kcal, vet 97.3g, koolhydraten 87.3g, eiwit 46.0g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 25–30Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Zur Hälfte der Backzeit einmal wenden.



4. Bacon braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. auf jeder Seite knusprig braten, dann auf etwas Küchenkrepp beiseitestellen und die Pfanne aufbewahren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf den **Pommes** oder einem Backrost für die letzten ca. 3Min. der Backzeit aufbacken.



2. Remoulade zubereiten

Die **½ des Dills samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 4EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



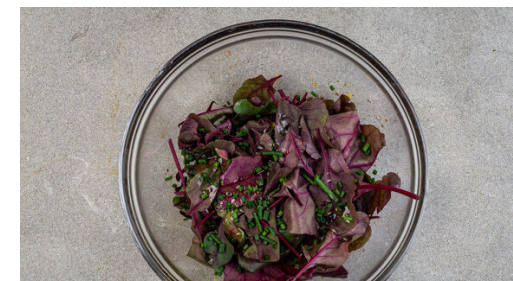
5. Pattys braten

Die **Rindfleischpattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3–4Min. gar braten, dabei die **Zwiebelstreifen** mit 1 kräftigen Prise Salz um die **Pattys** verteilen und mitbraten. 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel grob zerdrücken und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **½ des Schnittlauchs** in feine Röllchen schneiden und den **Käse** fein reiben.



6. Salat zubereiten

Den **Schnittlauch** unter das **Dressing** rühren und den **Babymangold** unterheben. Die **Brötchenhälften** mit etwas **Remoulade** bestreichen und mit den **Tomaten**, den **Pattys**, der **Avocadocreme**, dem **Bacon** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Pommes** mit dem **Käse** und dem **Trüffelöl** vermengen und mit der **übrigen Remoulade** und dem **Salat** zu den **Burgern** servieren.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl [@marleyspooning](#)