



Rokerige chipotleburger deluxe

met bacon, kaas-truffelfriet en frisse salade



ca. 40min



2 personen

Geachte eters, mogen wij uw aandacht voor de hoogste burger ooit? Oké, misschien niet de hoogste ter wereld, maar groot is ie zeker! Dit flatgebouw van een burger heeft alles wat je wil en meer: luchtige briochebroodjes, een remoulade van ui en dille, rokerige burgers, romige avocado en knapperige bacon. Is dat alles? Zeker niet! Wat dacht je van frietjes met kaas en truffelolie én een frisse salade? Ja, dit klinkt héél goed!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 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
- olijfolie
- 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.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1382kcal, vet 97.2g, koolhydraten 86.7g, eiwit 45.6g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in niet te dikke frietjes. Hussel deze om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster 25-30min in de oven tot de **friet** goudbruin en knapperig is. Wentel ze halverwege de baktijd.



4. Bacon bakken

Verhit een grote, droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak de **bacon** in ca. 1min per kant knapperig. Laat uitlekken op wat keukenpapier. Veeg de pan niet schoon. Snijd de **broodjes** open en leg ze met het snijvlak naar boven naast de **friet** op de bakplaat of gebruik een ovenrek. Rooster ze ca. 3min mee.



2. Remoulade maken

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Pel en halveer de **ui**. Snijd **1 helft** in halve ringen en snipper de **andere helft** heel fijn. Maak een **remoulade** van de **gesnipperde ui**, de **dille**, 4el mayonaise, 1tl mosterd, ½tl witte azijn en een snuf peper en zout. Zet de **remoulade** tot het serveren in de koelkast.



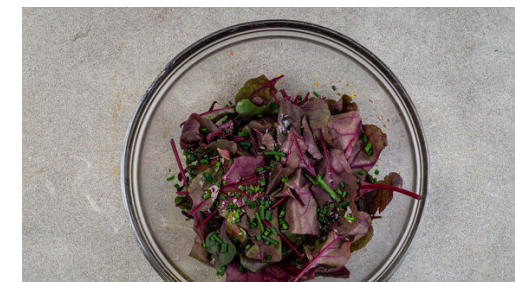
5. Burgers bakken

Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **burgers** 3-4min per kant en verdeel de **uienringen** met een flinke snuf zout rondom de **burgers**. Klop ondertussen een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl honing en een snuf peper en zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vruchtvlees** eruit met een lepel, prak het grof en kruid het met een snuf peper en zout. Knip of snijd de **bieslook** in dunne rolletjes en rasp de **kaas** fijn.



6. Salade maken

Meng de **bieslook** met de **dressing** en hussel om met de **babysnijbiet**. Bestrijk de **broodjeshelften** met wat **remoulade** en beleg ze met de **tomaat**, **burgers**, **avocado**, **bacon** en **gebakken ui**. Meng de **friet** met de **kaas** en **truffelolie** en serveer ze bij de **burgers** met de **rest van de remoulade** en de **salade**.