

DINNERLY



Pikant broodje BLT met sambal en zoete aardappelpartjes uit de oven



30-40min



2 personen

Vandaag maken we onze eigen versie van de populaire Amerikaanse BLT-sandwich. BLT staat voor 'bacon, lettuce, tomato', en dat is precies waar we onze luchtige briochebroodjes mee beleggen. Maar in plaats van bacon au naturel voegen we er sambal oelek aan toe waardoor de bacon nog meer smaak krijgt en lekker pittig wordt. En in plaats van ijsbergsla gebruiken we pikante rucola. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote zoete aardappel
- 1x gerookt spek
- 25ml sambal oelek
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- 1el bloem ¹
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

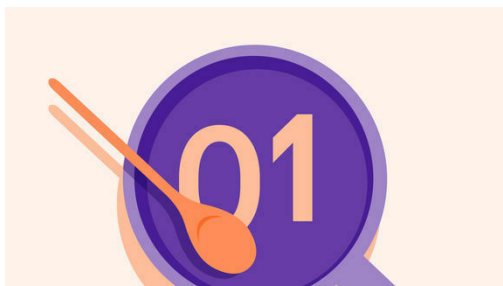
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

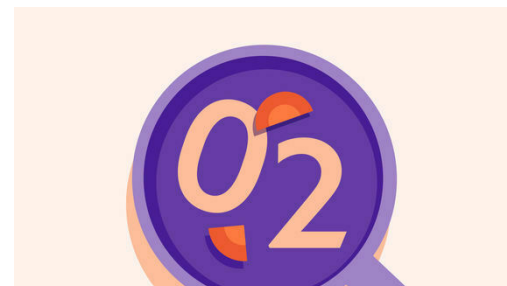
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 723kcal, vet 39.3g, koolhydraten 74.0g, eiwit 18.5g



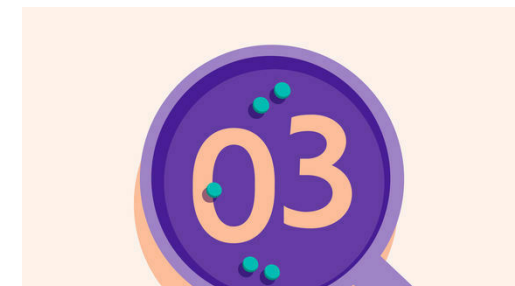
1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel mét schil** in partjes. Hussel om met 2el olijfolie, 1el bloem en 1/2tl zout. Verdeel de **partjes** over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven tot ze gaar zijn.



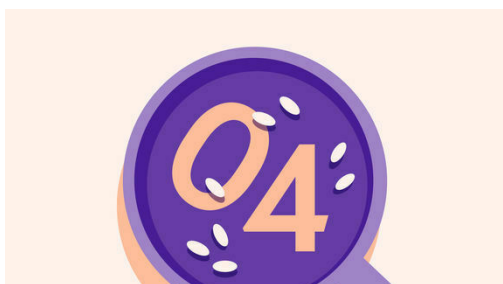
2. Bacon marineren

Meng de **bacon** met de **helft van de sambal oelek** en zet opzij voor straks. Roer de **rest van de sambal** en 1el water door 1el mayonaise. **Tip:** als je niet zo van pittig houdt kun je wat minder **sambal** gebruiken.



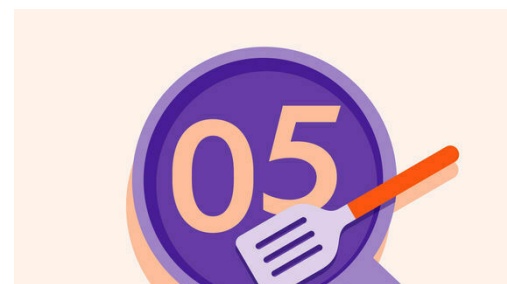
3. Broodjes grillen

Snij de **broodjes** open en bestrijk met gewone mayo (zonder **sambal**). Verhit een middelgrote grillpan of koekenpan en bak de **broodjes** 1-2min tot ze een goudbruin beginnen te worden. Schep op een bord en veeg de pan schoon.



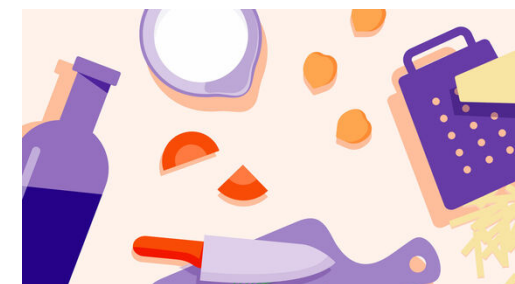
4. Bacon bakken

Verhit opnieuw de pan zonder olie en bak de **gemarkte bacon** 4-6min op medium tot hoog vuur, tot ie krokant gebakken is. Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snij in dunne plakjes.



5. BLT bouwen

Bestrijk de **gegrilde broodjes** met de **sambalmayo**. Beleg de **burgers** met **bacon**, **rucola** en **plakken tomaat**. Serveer met de **zoete aardappel** en de **rest van de sambalmayo**.



6. Salade erbij?

Je houdt waarschijnlijk wel wat rucola en tomaat over. Daar kun je nog snel even een salade van maken. Snij de tomaat in kleine blokjes, hussel om met de rucola en wat olijfolie, azijn, peper en zout en klaar ben je!