



Luxe burger met serranoham

met 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 met ui en dille, rokerige burgers, romige avocado en serranoham. Is dat alles? Zeker niet! Wat dacht je van frietjes met kaas en truffelolie én een knapperige salade?

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 avocado
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 pakje serranoham
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 smokey burgers ¹
- 80g rodemosterdsla ¹⁰
- 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 1335kcal, vet 89.7g, koolhydraten 87.5g, eiwit 50.0g



1. Friet snijden & bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in staafjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster 25-30min in de oven tot de **friet** goudbruin en knapperig is. Hussel halverwege de baktijd om.



4. Bacon bakken

Verhit een grote koekenpan met 2tl olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **serranoham** 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.



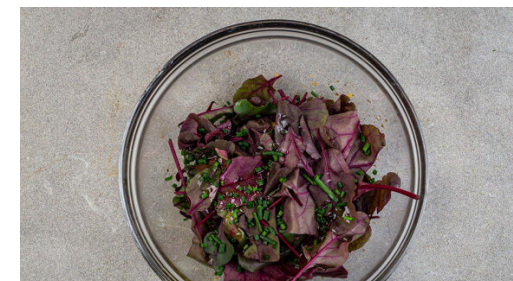
5. Hamburgers bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op medium tot hoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Voeg de **hamburgers** en de **uienringen** toe met een snuf zout. Bak de **burgers** 3-4min per kant en zorg dat de **ui** niet aanbakt. Klop ondertussen een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl honing en een snuf peper en zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **tomaten** in dunne plakken. Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vrucht vlees** eruit met een lepel en prak het grof met een vork. Breng op smaak met een snuf peper en zout. Snijd de **bieslook** in dunne rolletjes en rasp de **kaas** fijn.



6. Salade maken

Meng de **bieslook** met de **dressing** en schep door de **slamelange**. Besmeer de **geroosterde broodjes** met wat **remoulade** en beleg ze met de **tomaat**, **burgers**, **geprakte avocado**, **serranoham** en **gebakken ui**. Meng de **kaas** en **truffelolie** met de **friet**. Serveer de **burgers** en **friet** met de **salade** en de **rest van de remoulade**.