



Special: New York-stijl ontbijtburger

en sinaasappellassi met honing



20-30min



2 personen

New York is beroemd om haar bodega's en die bodega's zijn weer beroemd om hun breakfast rolls. De ontbijtburgers die je aan deze deli counters kunt halen bestaan meestal uit ei, worst en gesmolten kaas. Onze versie is iets gezonder, met bacon, verse spinazie en tomaat. En een glas sinaasappellassi ernaast voor de vitamines.

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x spekplakjes
- 1x babyspinazie
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 2 eieren ³
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 1 sachet sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- staafmixer

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 847kcal, vet 45.4g, koolhydraten 68.9g, eiwit 37.4g



1. Lassi maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Pel de **sinaasappel** en verwijder de witte vliesjes. Snijd de **partjes** in grove stukjes. Doe ze samen met **1tl sinaasappelrasp**, de **yoghurt**, 1-2el honing of suiker en 150ml water in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Zet de **lassi** koel tot serveren.



4. Omelet bakken

Kluts de **eieren** los met een snuf zout en voeg evt. 1-2el water toe. Smelt een klontje boter in de spinaziepan en laat de **eieren** er in glijden. Bak ze 2min op matig vuur.



2. Spek bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur. Snijd de **plakjes spek** in de breedte doormidden en leg ze in de hete pan. Bak ca. 4min op een kant. Schep om en bak nog 2-4min totdat het spek knapperig is. Schep dan op een stuk keukenpapier, maar veeg de pan niet schoon.



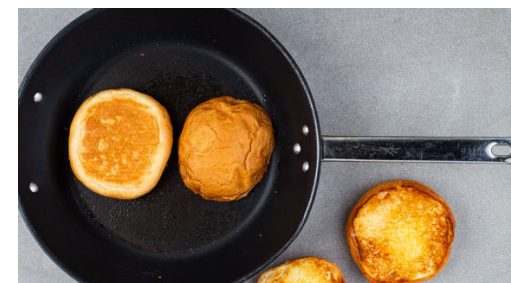
5. Kaas toevoegen

Verdeel de **kaas** over de **omelet** zodra het ei bijna gestold is. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en bak nog 1min totdat de **kaas** is gesmolten. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes.



3. Spinazie bakken

Verhit de spekpan op middelhoog vuur en voeg de **spinazie** toe. Bak al roerend tot de blaadjes zijn geslonken en breng de **spinazie** op smaak met snufje suiker, 1/8tl zout en een snuf peper. Schep de **spinazie** dan in een zeef en laat uitlekken.



6. Burgers samenstellen

Snijd de **broodjes** open en besmeer de snijvlakken met boter. Toast ze 30sec-1min in de gebruikte koekenpan of in een broodrooster. Beleg de **broodjes** met de **spinazie**, **tomaat**, **omelet** en het **spek**. Besprenkel met **sriracha** als je van pittig houdt. Roer de **lassi** door en serveer deze bij de **ontbijtburgers**.