



BBQ-burger met crispy bacon

en kruidige tex-mexaardappelwedges



30-40min



2 personen

Hamburgers en bacon zijn een echte match made in heaven. En om deze maaltijd nog beter te maken, serveer je de burgers met een lekker smoky BBQ-uiensaus en kruidige aardappelwedges. Wat wil een mens nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1 ui
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1x spekplakjes
- 1x rundergehakt
- 1 tomaat
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote (ovenvaste) 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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1042kcal, vet 55.5g, koolhydraten 88.3g, eiwit 44.4g



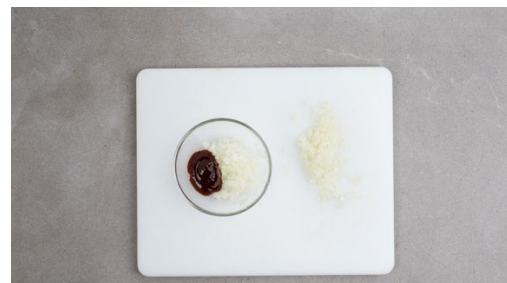
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in partjes. Verspreid ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en **1tl tex-mexkruiden** (of meer). Bak de **aardappels** 20-25min in de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn. Schep halverwege een keer om.



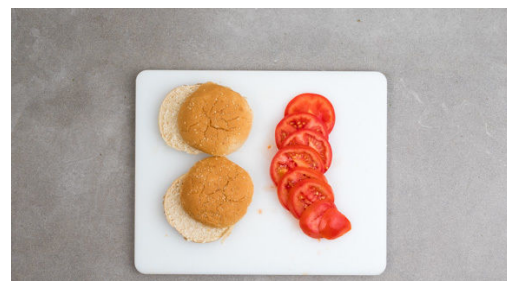
4. Burgers kneden

Meng de **rest van de ui** met het **gehakt** en een flinke snuf zout en peper. Vorm er **2 burgers** van. Verhit de gebruikte pan opnieuw op middelhoog vuur en braad de **burgers** 1-2min per kant. Zet de pan in de oven (of gebruik een ovenschaal) en bak de **burgers** in 8-10min gaar.



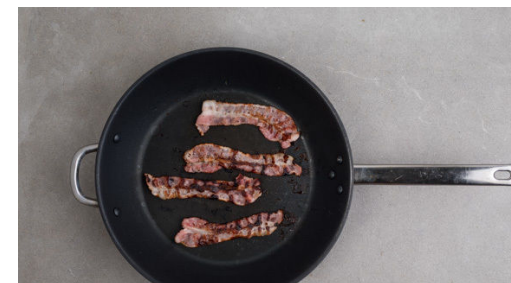
2. Saus maken

Pel en hak de **ui** zo fijn mogelijk. Meng de **helft van de ui** met de **BBQ-saus** en 1-2el water.



5. Tomaat en brood snijden

Snijd de **tomaat** in plakjes en snijd de **broodjes** open. Rooster de **broodjes** in de laatste 3-4min mee in de oven.



3. Bacon bakken

Verhit een middelgrote (ovenvaste) koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekplakjes** in 1-2min per kant krokant. Leg het **spek** op een stuk keukenpapier om te laten uitlekken. Veeg de pan nog niet schoon.



6. Burgers samenstellen

Bestrijk de **broodhelften** met de **BBQ-saus** en beleg ze met de **burgers**, het **spek** en de plakjes **tomaat**. Serveer de **burgers** met de **aardappelpartjes** en **mayonaise**.