

MARLEY SPOON



Special: New York-stijl ontbijtburger

en Indiase sinaasappellassi



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
- 2 eieren ³
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 1 tomaat
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- honing
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote pan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 706kcal, vet 38.2g, koolhydraten 53.8g, eiwit 39.8g



1. Lassi maken

Rasp ca. **1tl sinaasappelschil** fijn, schil de **sinaasappel** en snijd de **partjes** tussen de vliesjes uit. Doe de **sinaasappelpartjes** en -**rasp** in een hoge (maat)beker met de **yoghurt**, 150ml water en 1el honing of ahornsiroop. Pureer glad en zet de **lassi** in de koelkast tot het serveren.



4. Omelet maken

Smelt 1tl boter in de pan. Kluts de **eieren**, schenk in de pan en laat ca. 2min bakken.



2. Bacon bakken

Snijd de **plakjes spek** doormidden. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en bak het **spek** ca. 4min aan een kant. Draai om en bak nog 2-4min. tot het **spek** knapperig is. Laat uitlekken op wat keukenpapier.



5. Kaas toevoegen

Verdeel de **kaas** over de **omelet**, klap 'm dicht, draai het vuur laag en doe een deksel op de pan. Laat nog ca. 1min opwarmen, tot de **kaas** gesmolten is. Snijd de **tomaat** in plakjes.



3. Spinazie garen

Voeg de **spinazie** hand voor hand toe aan de koekenpan en laat slinken. Breng op smaak met een snuf suiker en 2 snufjes zout en peper. Neem uit de pan.



6. Burger beleggen

Snijd de **broodjes** open en besmeer de snijvlakken met 1-2tl boter. Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **broodhelften** ca. 1min. Beleg de **broodjes** met de **omelet**, het **spek**, de **spinazie** en de **tomaten**. Bestrijk de **bovenste broodhelften** met **sriracha** en serveer de **burgers** met de **lassi**.