



BBQ-burger met bacon

en aardappelwedges uit de oven



30-40min



2 personen

Hamburgers met spek, BBQ-saus en aardappelwedges. Kan het nog beter? Als je net zo van burgers houdt als wij, is het antwoord waarschijnlijk nee. Dus snel maken die hap!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 ui
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1x gerookt spek
- 1x rundergehakt
- 1 tomaat
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote ovenvaste pan

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 992kcal, vet 51.8g, koolhydraten 84.7g, eiwit 44.5g



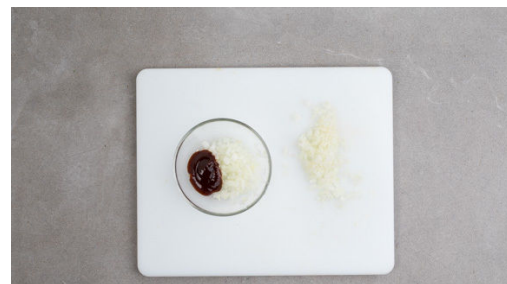
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in parten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, een snuf zout en **Mexicaanse kruidenmix naar smaak**. Rooster de **aardappelpartjes** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Schep ze halverwege een keer om.



4. Burgers maken

Meng de **rest van de ui** met het **gehakt** en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed, vorm **2 burgers**. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **burgers** in 1-2min stevig aan. Zet de pan in de oven en gaar nog 8-10min. Als je geen ovenvaste pan hebt, kun je de **burgers** verder bakken op het fornuis. Draai het vuur middelhoog en bak ze nog 2-4min per kant.



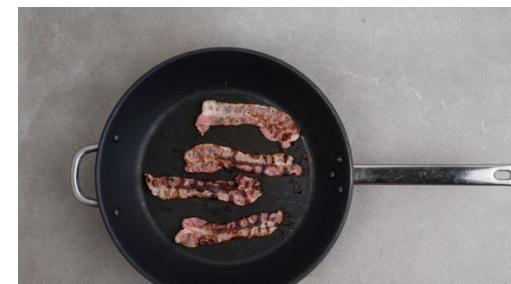
2. Ui hakken

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



5. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Snijd de **broodjes** open en rooster ze in de laatste 3-4min mee met de **aardappels**.



3. Spek bakken

Verhit een middelgrote (ovenbestendige) koekenpan op middelhoog vuur. Bak het **ontbijtspek** in 1-2min per kant knapperig en laat dan uitlekken op wat keukenpapier. Maak de koekenpan niet schoon.



6. Afmaken & serveren

Bestrijk **elke broodhelft** met wat **BBQ-saus** en beleg de **broodjes** met de **burgers**, het **spek** en de **tomaat**. Serveer met de **aardappelpartjes** en 2el mayonaise.