

DINNERLY



Burger van spiegelei en avocado met paprika en een frisse aardappelsalade



ca. 25min



2 personen

Een eitje met avocado op geroosterd brood vormt een heerlijk ontbijt. Onze chef Jessica vindt dat deze combinatie óók perfect werkt als een mooie burger. En we moeten zeggen, ze heeft helemaal gelijk! Vandaag maak je een hartige vegetarische burger met spiegelei, verse avocado, paprika en tomaat. Daarbij serveer je geroosterde krieltjes in een dressing met bosui. Fris, verrassend en superlekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 2 paprika's
- 1 bosui
- 2 burgerbroodjes²
- 40g gedroogde tomaten
- 2 biologische eieren¹
- 1 avocado

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise¹
- 1tl mosterd³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel

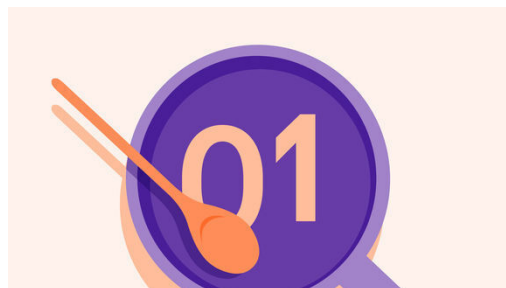
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

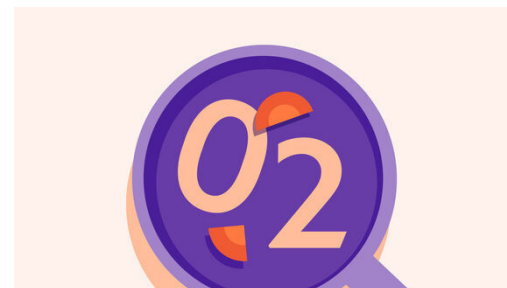
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 904kcal, vet 56.0g, koolhydraten 83.5g, eiwit 18.8g



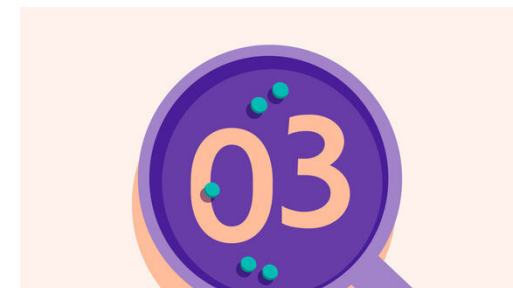
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **krieltjes mét schil**. Hussel de **krieltjes** om met 1el olijfolie en ½tl zout, verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.



2. Paprika bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in acht gelijke stukken. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **stukken paprika** 2-3min per kant. Druk de **paprika** plat met een spatel zodat het velletje een beetje bruin wordt. Neem uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



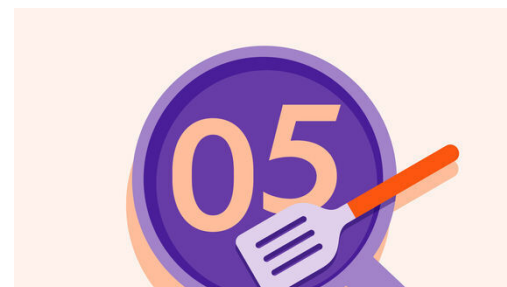
3. Aardappelsalade maken

Snij de **bosui** in dunne ringen. Klop een **dressing** van de **bosui**, 2el mayonaise, 1el azijn en 1tl mosterd. Haal de **geroosterde krieltjes** uit de oven en laat ze kort afkoelen. Meng ze vervolgens met de **dressing**. Rooster de **broodjes** ca. 2min in de oven. Hak de **gedroogde tomaten** afhankelijk van je voorkeur grof of fijn.



4. Spiegeleieren bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie (zie ook **stap 6**). Breek de **eieren** boven de pan en bak ze in 2-4min tot **spiegeleieren**. Kruid met peper en zout. Halveer de **avocado** en wip met de rand van een lepel de pit eruit. Schep het **vruchtvlees** uit de schil. Snij **1 helft** in dunne plakjes. Prak de **andere helft** fijn met een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij de **broodjes** open en besmeer de **onderste helften** met de **gepureerde avocado**. Beleg ze met de **paprika**, **schijfjes avocado**, de **spiegeleitjes** en de **gedroogde tomaten**. Serveer de **burgers** met de **aardappelsalade**.



6. Het perfecte ei

Om een mooi, krokant randje aan de spiegeleieren te krijgen is het belangrijk dat de pan eerst goed opwarmt. Breek de eieren erin, zet dan het vuur wat lager, leg een deksel erop en bak tot ze de gewenste consistentie hebben. Wij gaan het liefst voor een knapperig randje en zacht eigeel. Mmm, heerlijk.