



# Burger deluxe met roseval aardappelen

een burger van kalfsvlees met gebakken ei en spek

**PREMIUM** 40 min. • Eet binnen 5 dagen

**PREMIUM**



Roseval aardappelen



Wit rozenbroodje



Little gem



Cherrytomaten



Rode ui



Ontbijtspek



Kalfsburger



Vrije-uitloopei



Kappertjes en augurken



Mayonaise

## Voorraadkast items

Olijfolie, honing, mosterd, extra vierge olijfolie, wittewijnazijn, roomboter, peper en zout

## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigdheden

Koekenpan, saladekom, bakplaat met bakpapier

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Wit rozenbroodje (st) 1) 17) 20) 21) 22) 25)	1	2	3	4	5	6
Little gem* (krop)	1	2	3	4	5	6
Cherrytomaten (g)	60	125	180	225	305	350
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Ontbijtspek* (g)	25	50	75	100	125	150
Kalfsburger* (st)	1	2	3	4	5	6
Vrije-uitlooperi* (st) 3)	1	2	3	4	5	6
Kappertjes en augurken* (bakje)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonaise* (el) 3) 10) 19) 22)	1	2	3	4	5	6

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Honing (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4866 / 1163	591 / 141
Vetten (g)	60	7
Waarvan verzadigd (g)	14,1	1,7
Koolhydraten (g)	106	13
Waarvan suikers (g)	11,0	1,3
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	43	5
Zout (g)	2,5	0,3

## Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 10) Mosterd  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja  
21) Melk/Lactose 22) Noten 25) Sesamzaad

## Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



## 1. Aardappelen bakken

Verhit de oven op 200 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in parten. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier, meng met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak 30 – 35 minuten in de oven. Besprenkel het **rozenbroodje** met wat water en bak ze de laatste 6 – 8 minuten mee.

**TIP:** Wij hebben dit gerecht gemaakt met een *heteluchtoven*. Heb je een *combimagnetron* of een *minder sterke oven*? Bak de aardappelen dan ongeveer 10 minuten langer, of tot ze gaar zijn.



## 4. Burger en ei bakken

Verhit de roomboter in een andere koekenpan en bak de **rode ui** 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de **kalfsburger** toe en bak deze 4 – 5 minuten per kant. Verhit ondertussen de overige olijfolie in de koekenpan van het ontbijtspek en bak per persoon 1 spiegelei.

**TIP:** Je bakt de burgers rosé. Houd je meer van doorbakken? Bak de burgers dan langer.



## 2. Snijden en spek bakken

Snij ondertussen de **little gem** (zie TIP) grof, halveer de **cherrytomaten** en snijd de **rode ui** in halve ringen. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **ontbijtspek**, zonder olie, in 3 – 5 minuten krokant. Haal uit de pan en bewaar apart. Breek de helft van het ontbijtspek in kleinere stukken (deze meng je later met de sla).

**TIP:** Je kunt ook een beetje van de *little gem* overlaten voor op de burger als je dat lekker vindt.



## 5. Salade mengen

Voeg de **little gem**, de **cherrytomaten**, het **ontbijtspek**, de **kappertjes** en **augurken** toe aan de saladekom en meng goed.



## 3. Dressing maken

Meng in een saladekom de honing, mosterd, extra vierge olijfolie en wittewijnazijn tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout.



## 6. Serveren

Snij de **rozenbroodjes** open. Leg de **kalfsburger** en de **uien** erop. Leg hier het gebakken **ei** en het overige **ontbijtspek** op. Serveer de burgers met de **aardappelen**, de **mayonaise** en de salade.

**Eet smakelijk!**