Biologische hamburgers met kaas, spek en aubergine

Sappige biologische hamburgers met kaas, gebakken spek en aubergine, geserveerd met krokante aardappelpartjes uit de oven. Een eenvoudige hoofdmaaltijd die binnen 35 minuten op tafel staat.

Porties: 4
Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd: 25 minuten

Ingrediënten

- 1 zak AH Iets kruimige aardappel (3 kg); hiervan gebruik je ongeveer 1 kg
- 2 pakken AH Biologisch Hamburger 2 stuks (200 g per pak), samen 4 hamburgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 2 stuks AH Aubergine
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 pak AH Biologisch Jong belegen 50+ plakken (ca. 210 g), voor 4 plakken op de hamburgers
- 1 pak AH Biologisch Spekreepjes gerookt (200 g)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel paprikapoeder

Optioneel

- 1 bosje verse peterselie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220 graden boven- en onderwarmte en leg een bakplaat met bakpapier klaar. Was de aardappelen goed en snijd ze in partjes van ongeveer 1 centimeter dik. Doe de partjes in een kom met 2 eetlepels olijfolie, 1/2 theelepel zout en het paprikapoeder en schud alles goed door elkaar.
2. Verdeel de aardappelpartjes over de bakplaat in een enkele laag, zonder dat ze op elkaar liggen, en schuif de plaat in het midden van de oven. Laat ze 25 minuten bakken, tot de randen goudbruin en krokant zijn en de binnenkant zacht is; draai ze na 12 minuten om.
3. Snijd de rode ui in dunne ringen en pers of snipper de knoflook fijn. Snijd de aubergines in plakken van ongeveer 1 centimeter dik en bestrooi ze met het overgebleven zout.
4. Snijd het spek niet verder; verwarm een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de spekreepjes 4 tot 5 minuten, tot ze knapperig en goudbruin zijn. Leg ze op keukenpapier en zet de pan niet af; giet het uitgebakken vet in de pan.
5. Verhit in dezelfde pan 1 eetlepel olijfolie op middelhoog vuur en bak de aubergineplakken 3 tot 4 minuten per kant, tot ze gaar en goudbruin zijn. Leg ze op een bord en houd ze warm.
6. Bak de hamburgers in dezelfde pan op middelhoog vuur, 3 minuten per kant voor medium, of langer als je ze doorbakken wilt. Leg in de laatste minuut een plak kaas op elke hamburger zodat de kaas half smelt.
7. Rooster de hamburgerbroodjes 1 tot 2 minuten in een broodrooster of in de oven, tot ze licht goudbruin zijn. Bak de rode ui en knoflook 2 minuten in de pan met het vet op laag vuur, tot de ui zacht is maar niet bruin.

8. Haal de aardappelpartjes uit de oven zodra ze krokant zijn. Beleg de onderste helft van elk broodje met aubergine, een hamburger met kaas, spek en ui, en sluit af met de bovenste helft. Verdeel de broodjes met de aardappelpartjes over vier borden.
9. Hak de peterselie grof, bestrooi de borden ermee en serveer direct, zodat de hamburgers warm zijn en de friet krokant blijft.

Tips

- Vervang de aubergine door courgette of paprika als die in de winkel niet verkrijgbaar is; de baktijd blijft ongeveer hetzelfde.
- Maak een snelle saus van 4 eetlepels yoghurt met een snufje zout, knoflook en citroensap als lekkere dip bij de aardappelpartjes.
- Bewaar overgebleven aardappelpartjes en aubergine maximaal twee dagen in de koelkast en warm ze in de oven van 180 graden op 10 minuten weer op.

Boodschappen

- AH Iets kruimige aardappel (bonus)
- AH Biologisch Hamburger 2 stuks (bonus)
- hamburgerbroodjes
- AH Aubergine (bonus)
- AH Biologisch Jong belegen 50+ plakken (bonus)
- AH Biologisch Spekreepjes gerookt (bonus)
- rode ui
- knoflook
- olijfolie
- zout
- zwarte peper
- paprikapoeder
- verse peterselie