



Hoofdgerechten

Spekburgers met geroosterde zoete aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 hamburgers
8 plakjes ontbijtspek
3 zoete aardappelen (geschild, in blokjes)
3 uien (in partjes)
3 lookteentjes (geperst)
3 eetlepels peterselie (gehakt)
50 milliliters room
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Hussel de zoete aardappelen, de uien en de look met een scheut olijfolie en kruid met peper en zout. Leg de groenten op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 25 minuten in de oven.

Omwikkel elke hamburger met 2 plakjes spek en bak de burgers goudbruin in wat olijfolie. Haal het vlees uit de pan en blus de pan met een scheutje water. Giet er de room bij en kruid met peper en zout.

Garneer de zoete aardappelen met de peterselie, serveer bij de spekburgers en giet er wat van de saus over.

Keukenbenodigdheden

Oven

