



**DE
KREKERIJ**
SINDS 2018

KREKELBURGER CLASSIC MET GUACAMOLE

KREKELBURGER CLASSIC MET GUACAMOLE



Leer meer over de
krekelburger van de Krekerij

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

2 krekelburgers, ontdooid
2 brioche buns
2 gele uien gram
1 teentje knoflook
2 avocado
sap + rasp van 1 citroen
rode peper
1 tomaat in ringen
4 bladen botersla
gefrituurde uitjes

BEREIDINGSWIJZE

Verhit olie in een pan. Snipper de knoflook, de rode peper en een 1/4 ui fijn en bak op laag vuur voor 5 min. Maak de avocado schoon en doe het vlees in een bakje met de inhoud van de pan, citroenrasp en sap en zout naar smaak. Prak dit tot een grove guacamole. Snijd de rest van de ui in ringen en bak ze in de pan op laag vuur tot ze caraméliseren, zacht zijn en zoet smaken. Laat ze uitlekken. Bak eventueel kort de tomatenringen in de pan. Verhit nieuwe olie in de pan of op een grill en bak de burgers aan beide zijden 5-6 minuten bruin en krokant. Snijd de brioche buns open en grill de buns kort op het snijvlak. Maak vervolgens de broodjes op in deze volgorde: wat guacamole, gefrituurde uitjes, botersla, burger, tomaat, gebakken ui en de rest van de guacamole.

mail ons | info@dekrekerij.nl