

Smashed garnaalkroket burger met traag gegaard buikspek en cocktailsaus d'Anvers

4 personen

20 minuten

Vlees noch vis? nee hoor, allebei! In deze burger combineren we maar liefst 3 ambachtelijke Belgische producten. Ons traag gegaard buikspek, de garnaalkrokets van Jean sur Mer (die vind je ook bij ons in de winkel!) én Elixir d'Anvers.

Bij garnaalkrokets hoort een lekkere cocktailsaus, in dit recept maken we wel een heel speciale!

Grote honger of kleine honger? Diner of lunch?

Je kan ipv 8 garnaalkrokets ook 8 halve garnaalkrokets gebruiken!



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 8 garnaalkrokets van Jean sur Mer
- 4 volkoren pistolets of hamburgerbroodjes
- 4 plakken traag gegaard buikspek, van ongeveer 0,4 cm dik.
- 1 bakje tuinkers
- 1 bakje honingtomaatjes, 180 gram
- 2 stevige tomaten
- 1 rode ui
- goede boter
- mayonaise
- Elixir d'Anvers
- bakpapier

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op de grillstand, of tot minstens 250 graden.
2. Haal de honingtomaatjes van hun stokjes en leg ze in een ovenschaaltje. Pof ze in de hete oven tot ze wat kleur krijgen en openbarsten. Laat uit de oven afkoelen.
3. Frituur de garnaalkrokets 3 minuten op 175 graden.
4. Snij de plakken buikspek in 2 en bak ze in de pan met wat boter tot ze aan beide kanten een mooi korstje hebben gekregen. Hou de pan met de vetstof bij.
5. Snij de tomaten in schijfjes en zet opzij.
6. Snij de rode ui in ringen en zet opzij.

7. Mix 8 eetlepels mayonaise met de gepofte honingtomaatjes en een scheutje Elixir d'Anvers. Dit is onze cocktailsaus d'Anvers!
8. Neem de pan van het buikspek en de garnaalkroketten en verhit op een middelmatig vuur. Knip een vierkantje bakpapier uit van een 15 op 15 cm. Zet een garnaalkroket rechtop in de pan, het bakpapiertje erop en duw met een spatel of een steelpannetje de garnaalkroket helemaal plat!
9. Draai ze om zodat de platte kroket langs beide kanten een mooi korstje heeft.
10. Nu gaan we de burgers opbouwen. Snij de pistolets in 2 en besmeer boven en onderkant met telkens 1 eetlepels cocktailsaus d'Anvers. Leg op de onderkant wat tuinkers. Hierop 1 platte kroket, daarop 2 lapjes buikspek en daarop opnieuw een platte kroket. Nu nog wat rode ui ringen en tomaatschijfjes en de burger kan toe.

** een servet is aangeraden!*

Smakelijk!