**Smashburger met warme avocadosaus**

**eieren
zuiver rundsgehakt
barbecuezout
zoetzure augurk**

zoete aardappel
olijfolie
peper en zout
avocado’s
citroen
gerookt paprikapoeder
koriander
uien

balsamico

grison rundvlees

tomaten
knoflookpoeder
tijm
oregano
gedroogde peterselie
lente-uitjes

**De buns**. Snijd de zoete aardappel ongeschild in schijven van 1.5 cm dik. Bestuif langs beide zijden met een beetje olijfolie uit een spuitbusje en leg ze op een ovenrooster. Kruid met peper en zout. Laat ze 30 minuutjes bakken in hete lucht op 185°C. Hou ze daarna afgedekt warm tot gebruik.

**Warme avocadosaus**. Haal het vruchtvlees uit de avocado’s, snijd het in reepjes en wentel die in citroensap. Mix tot pulp in de blender. Kruid met peper, zout, gerookt paprikapoeder en koriander. Doe deze saus in een potje, zet het 2 minuten in een microgolfoven op vol vermogen en houd het daarna afgedekt warm in een oven op 85°C. Roer goed om voor gebruik.

**Andere bereidingen**. Snijd een grote ui in ringen. Bak ze met een lepeltje olijfolie in een antikleefpan tot ze karamelliseren. Besprenkel met wat rode balsamico. Zet warm weg.

Leg dunne plakjes grison rundvlees tussen twee blaadjes bakpapier. Zet ze onder gewicht 1,5 minuutje in de microgolfoven op volle kracht. Ze zijn nu krokant en breekbaar. Laat even afkoelen en breek ze in stukjes. Bewaar ze in een potje.

Snijd een tomaat in dunne plakjes. Bestuif met olijfolie en kruid met knoflookpoeder, tijm, oregano en gedroogde peterselie. Zet ze 10 minuten in een hete oven op 185°C. Bewaar daarna warm.

Snipper een paar lente-uitjes. Bak ze kort op hoog vuur in een blini-pannetje, of gewoon in een kleine pan. Giet er een ei over en maak er een spiegelei van, één per persoon. Houd warm.

**De smashburgers**. Kruid het vlees met peper, barbecuezout en gerookt paprikapoeder. Verdeel het in porties ter grootte van een golfballetje. Verhit een plancha of een brede antikleefpan op hoog vuur. Bestuif met een minimum aan olijfolie uit een spuitbusje. Leg de vleesballen erop. Druk ze plat met de brede spatel tot ze maximum 1 cm dik zijn. Laat ongeveer 3 minuten bakken aan elke kant.

Stapel drie smashburgers met daartussen laagjes cheddar. Zet deze stapeltjes even in een hete oven, tot de kaas smelt. Begin nu meteen aan de opbouw.

**De opbouw**. Begin met een dikke schijf zoete aardappel. En dan naar boven toe: warme tomaat, de smashburgers met cheddar, een flinke schep gebakken ui, een schijfje zoetzure augurk en daarop de tweede schijf zoete aardappel. Leg bovenop voorzichtig het spiegeleitje. Fixeer de constructie met een barbecuespiesje.

**Op het bord**: in het midden de smashburger. Daarrond een laag warme avocadosaus met het gebroken grisonvlees.