



Hoofdgerechten

Overige

Premium cheeseburger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 hamburgerbroodjes
4 hamburgers
8 plakjes ontbijtspek (in reepjes gesneden)
1 tomaat (grote, in schijfjes)
handvol sla (gemengd)
4 augurkjes (in plakjes)
4 plakjes smeltkaas
1 rode ui (in ringen)
mosterd
tabasco
olijfolie

Voor de burgersaus

3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel ketchup
2 theelepels mosterd
2 augurkjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

Bak het spek krokant in een droge koekenpan. Vet de burgers in met olijfolie en bak ze aan 1 kant goudbruin*. Keer ze na 3 tot 5 minuten om en besmeer de gebakken kant met een beetje mosterd en wat Tabasco. Leg er dan de reepjes spek op en dek af met de smeltkaas. Laat nog 3 à 5 minuten verder bakken.

Meng intussen alle ingrediënten voor de saus. Snij de broodjes door en leg de gesneden kant even in de pan.

Besmeer de broodjes met de burgersaus, leg er telkens de burger op met de kaas en het spek, plakjes augurk, een schijfje tomaat en tot slot de rode ui en de sla.

Serveer met een heerlijke [homemade coleslaw](#), [loaded potato wedges](#) of [zoete aardappelfrietjes](#).

***De ultieme tip om elke keer de perfecte, goudbruine burgers te bakken:**

Draai elke hamburger maar 1 keer om én doe dit op het juiste moment. Van het moment dat hij niet blijft plakken aan een zijde, kan je hem omkeren. Reken op 3 à 5 minuten per kant.

