



Hoofdgerechten

## **Rendiercheeseburger**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 hamburgerbroodjes  
4 plakjes smeltkaas  
4 hamburgers  
1 tomaat (grote, in schijfjes)  
1 rode ui (in ringen)  
handvol sla  
mayonaise  
ketchup  
olijfolie

### **Voor de afwerking**

8 plakjes mozzarella (rond, klein)  
4 zwarte olijven (gehalveerd)  
2 kerstomaatjes (gehalveerd)  
4 crackers (zout)

### **Bereidingswijze**

Vet de burgers in met olijfolie en bak ze aan 1 kant goudbruin\*. Keer ze na 3 tot 5 minuten om en dek af met de smeltkaas. Laat nog 3 à 5 minuten verder bakken.

Snij de broodjes door en leg de gesneden kant even in de pan. Besmeer de broodjes met de mayonaise en ketchup, leg er telkens de burger op met de kaas en een schijfje tomaat en tot slot de rode ui en de sla.

Steek vervolgens 2 zoutcrackers in de burger als geweien. En leg op de plakjes mozzarella de gehalveerde olijven. Leg deze op de burger als ogen van je Kerstburger. Steek met een tandenstoker het halve kerstomaatje in je broodje als neusje. Smakelijk!

