



Hoofdgerechten

Haute burger met witte koolsla

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de burgers

600 gram gehakt (gemengd)
2 eetlepels peterselie (gehakt)
100 gram mozzarella (in dunne plakjes)
1 theelepel paprikapoeder
2 uien (rode, in ringen)
25 gram rucola
10 milliliters witte wijnazijn
4 plakjes ananassen
4 broodjes
2 tomaten
1 avocado
1 ei
olijfolie
peper
zout

Voor de saus

1 theelepel Worcestersaus
4 eetlepels mayonaise
1 theelepel tabasco
2 eetlepels ketchup

Bereidingswijze

Meng het ei, paprikapoeder en de peterselie onder het gehakt en kruid met peper en zout. Verdeel het mengsel in gelijke delen (2 delen per persoon) en vorm er hamburgers van. Verdeel de mozzarella over de helft hamburgers. Leg er de andere hamburgers op en duw de randen goed dicht. Besmeer het vlees met olijfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Laat de uiringen 15 minuten in de azijn weken. Meng alle ingrediënten voor de saus.

Gril de hamburgers langs beide kanten goudbruin op de barbecue. Doe hetzelfde met de ananasschijfjes. Leg de hamberger tussen een broodje en garneer met de avocado, ananas, rucola, ui en tomatenplakjes. Werk af met een lepel van de saus.

Tip:

Lekker met sla van witte kool: Meng 300 g geraspte witte kool met 150 g plakjes radijs, 3 el gehakte bieslook en 2 el mayonaise. Kruid met peper en zout.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

