



Hoofdgerechten

## Hamburger met champignons en spiegeleitje

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

4 hamburgerbroodjes  
4 hamburgers  
1 rode ui (in ringen)  
250 gram champignons  
handvol waterkers  
4 eieren  
4 eetlepels barbecuesaus  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Bak de rode ajuin glazig in boter. Leg ze even apart in een kommetje zodat ze warm blijven. Bak vervolgens de champignons bruin in boter.

Vet de hamburgers in met olijfolie en bak ze aan 1 kant goudbruin. \* Keer ze na 3 à 5 minuten om en bak ook deze kant goudbruin. Kruid met peper en zout.

Snijd de broodjes door en leg de gesneden kant even in de pan. [Maak je liever zelf je briochebroodjes? Die maak je super gemakkelijk zelf.](#)

Bak ondertussen de spiegeleitjes en kruid met peper & zout.

Besmeer de broodjes met de barbecuesaus, leg er telkens de gebakken ui, een hamburger, de gebakken champignons, een beetje waterkers en het spiegelei op.

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

#### **\*De ultieme tip om elke keer 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.

