



Hoofdgerechten

The real cheesy burger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 broodjes (met sesamzaadjes)
1 bol mozzarella (in plakjes)
3 eetlepels witte wijnazijn
3 eetlepels Worcestersaus
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel paprikapoeder
800 gram rundergehakt
4 eetlepels paneermeel
4 eetlepels mayonaise
2 augurkjes (in plakjes)
4 theelepels ketchup
4 theelepels mosterd
2 theelepels tabasco
8 plakjes ontbijtspek
1 lookteentje
1 sla (krulsla)
1 ui (rode)
olijfolie
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de look, Worcestersaus, paprikapoeder en cayennepeper. Voeg het ei, paneermeel en een snuf zout toe en meng alles goed onder elkaar. Vorm hamburgers van het gehakt. Zet koel

Maak de uiringen in een kom aan met de azijn en een snuf zout. Zet apart. Bak het spek krokant in een droge koekenpan.

Vet de burgers in met olijfolie en bak ze aan 1 kant goudbruin. Keer ze na 1 minuut om en besmeer de gebakken kant met een ½ tl mosterd en wat Tabasco. Keer de burgers na 1 minuut opnieuw om en besmeer de andere kant ook met een ½ tl mosterd en Tabasco. Laat de burgers nog 1 minuut bakken en leg er dan de plakjes kaas en spek op.

Snij de broodjes door en leg de gesneden kant even in de pan. Besmeer de broodjes met mayonaise en ketchup, leg er telkens 2 blaadjes sla op, de burger met de kaas en spek, plakjes augurk en tot slot de rode ui. Serveer meteen

Tip:

Met blauwe kaas

Vervang de mayonaise en ketchup door 80 g uiencompote en besmeer er de broodjes mee. Vervang de plakjes mozzarella door 120 g verkruimelde blauwe schimmelkaas.

Met chorizo

Meng 70 g chorizoblokjes mee door het gehakt. Maak een compote door 1 tomaat in blokjes, 1 gesnipperde ui en 2 tl paprikapoeder aan te bakken in wat olijfolie. Laat 15 minuten pruttelen. Besmeer de broodjes met de compote, leg er de burger op en werk af met wat rucola.

