



Hoofdgerechten

## **Hamburger met verse groentjes en huisgemaakte burgersaus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 hamburgerbroodjes  
handvol gebakken ajuintjes  
4 hamburgers  
8 smeltkaas  
100 gram sla (naar keuze)  
150 gram kerstomaatjes (gehalveerd)  
4 augurkjes (in plakjes)  
1 rode ui (in ringen)  
olijfolie

### **Voor het burgersaus**

200 milliliters ketchup (tomaten)  
125 milliliters mayonaise  
1 theelepel paprikapoeder  
1/2 theelepel komijnpoeder  
1 eetlepel currypoeder  
snuifje cayennepeper  
snuifje zwarte peper  
1/2 ui (fijn gesnipperd)  
snuifje zeezout

### **Bereidingswijze**

#### **Voor de burgersaus**

Meng de ketchup, de mayonaise en de fijngesnipperde ui in een kom.

Meng de droge kruiden in een klein kommetje door mekaar en roer ze dan onder het ketchup-mayomengsel.  
Proef en voeg naar smaak extra peper en zout toe.

#### **Bewaartip:**

Bewaar de burgersaus tot twee weken in de koelkast. Goed doorroeren voor gebruik.

## Voor de hamburger

Vet de burgers in met olijfolie en bak ze aan 1 kant goudbruin. Keer ze na 3 tot 5 minuten om. Snij de broodjes door en leg de gesneden kant even in de pan.

Bestrijk de onderste helft met de burgersaus, leg er een plakje smeltkaas op, gevolgd door de burger. Leg hier nogmaals een plakje smeltkaas op en werk af met de gebakken uitjes.

Beleg de hamburger vervolgens met de slag, rode uit, kerstomaatjes en augurk. Schep eventueel nog een lepel burgersaus op de bovenkant van je hamburgerbroodje.

## Keukenbenodigdheden

Barbecue

