



Hoofdgerechten

Mosterdburger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram gehakt (gemengd)
6 theelepels mosterd
2 theelepels tomatenpuree
1 theelepel tijm
4 theelepels wit broodkruim
100 gram ontbijtspek
2 tomaten
1 ui
8 slablaadjes
4 hamburgerbroodjes
4 eetlepels ketchup
1/2 theelepel zout
1 ei

Bereidingswijze

Meng het vlees, de mosterd de tomatenpuree, het ei, het broodkruim, de tijm en het zout onder elkaar. Ongeveer 5 minuten laten rusten. Snij intussen de tomaten en de ui in plakjes. Vorm met de hand hamburgers van het vlees.

Bak het spek krokant in een grillpan. Bak ook de hamburgers in een grillpan, ongeveer 5 minuten aan iedere kant. Halveer intussen de broodjes en leg ze met de snijkant naar beneden kort onder de grill. Bouw een burger op met de broodjes, het vlees, de groenten en de ketchup.

Keukenbenodigdheden

Grillpan

