

Kookstudio

Recept

Broodje hamburger

Ingrediënten

- Rundergehakt 300 gram
- Paneermeel 4 el.
- Ei 1
- Ui 1 st.
- Gehaktkruiden
- Spek 2 st.
- Ijsbergsla
- Komkommer
- Tomaat 1 st.
- Augurk 1 st.
- Tomaten ketchup 1 el
- Yogonaise 1 el
- Mosterd 1tl.
- Olie
- Peper en zout
- Hamburgerbroodjes (volkoren)

Materialen

- Mengkom
- Lepel
- Spatel
- Schilmes
- Koksmes
- Snijplank
- Koekenpan

Vorbereidingen

- Was eerst je handen.
- Weeg alle ingrediënten af.
- Verzamel het materiaal.

Instructies

1. Maak een ui schoon snijd de helft van de ui in ringen en de andere helft fijn snipperen.
2. Doe het gehakt in een mengkom voeg hierbij het gesnipperd ui, de paneermeel, ei, mosterd en gehaktkruiden toe.
3. Meng alles goed door elkaar en proef of het gehakt goed op smaak is voordat je burgers gaat maken.
4. Verdeel het gehakt in vieren en maak hiervan 4 burgers.
5. Maak eerst een mooi balletje en vervolgens plat maken zodat ze net iets groter zijn dan de broodjes.
6. Was de ijsbergsla, komkommer en tomaat schoon.
7. Groente uitlekken mag niet nat zijn eventueel drogen met papier.
8. Snij de tomaat, komkommer en augurk in dunne plakjes en de ijsbergsla in dunne reepjes en bewaar het op een bord.
9. Smeer de burgers in met olie en rooster de burgers in een hete koekenpan met een klein klontje boter in 3 a 4 minuten per kant.



Kookstudio

Recept

10. Verwarm een andere koekenpan en bak de spek uit en bak de uienringen kort mee.
Bewaar de spek en uienringen op een bord.
11. Rooster in dezelfde koekenpan de broodjes kort.
12. Meng de tomatenketchup met de yogonaise.
13. Smeer de onderste helft van het broodje in met de saus.
14. Beleggen het broodje met een beetje ijsbergsla en plakjes tomaat en komkommer.
15. Leg de hamburger hierop met daarboven op een plakje augurk en de gebakken uienringen met de spek.
16. Eventueel nog een likje saus dan de bovenkant van het broodje erboven op.
Overgebleven groente in een bakje rangschikken op smaak maken met een beetje olie azijn en peper zout.

