

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 rijpe bananen - 4 lente-uitjes -  
?-1 theel. sambal - 1 eetl.  
citroensap - 1 eetl. fijngehakte  
munt - 4 plakjes ontbijtspek - 4  
hamburgers - 4  
hamburgerbroodjes - 8 blaadjes  
sla

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Nederlands

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Hamburger

Hamburger met banana salsa

### Bereidingswijze

Pel en snijd de bananen in stukjes. Snij de lente-uitjes in smalle ringetjes. Meng ze met de banaan, de sambal, het citroensap en de munt. Bak de plakjes ontbijtspek in een droge koekenpan zachtjes uit. Verhit een grillpan of de grill. Grilleer de hamburgers om en om mooi bruin en gaar (ca. 5 minuten). Snijd de broodjes doormidden en rooster ze onder of op een hete grill. Beleg ze met de blaadjes sla, de hamburgers, de spek en de salsa

### Serveertips

Serveer met een gemengde rauwkostsalade.