

Ingrediënten voor 4 personen

400 g rundergehakt 1 scharrelei,
losgeklopt 2 sjalotten, gesnipperd
1 el gedroogde Italiaanse kruiden
peper, zout 3 el olijfolie
traditioneel (C1000) 4 mini
ciabattas 50 g jonge bladsla, zak
à 80 g (C1000) 50 g geraspte
pastakaas (Finello)

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Italiaanse hamburger

Bereidingswijze

Meng het gehakt met het ei, de sjalot, de kruiden en peper en zout naar smaak. Vorm er ovale burgers van en bestrijk ze met een beetje olie. Gril de hamburgers in een hete grillpan aan beide kanten bruin en gaar. Snijd de broodjes open en druppel de rest van de olie over de onderzijde van de broodjes. Leg de broodjes met de snijvlakken naar boven 5 min. onder de hete grill. Verdeel de bladsla over de onderste gedeelten van de broodjes, leg de hamburgers erop en bestrooi met de kaas. Sluit de broodjes en serveer direct.