

Ingrediënten voor 2 personen

250 gram rundergehakt 1/2 rode ui 1 ei 25 gram paneermeel 1/4 theelepel chilipoeder 1/4 theelepel komijnpoeder 1/2 theelepel dijon mosterd 1/ theelepel oregano 25 gram parmezaanse kaas 3 zure pepers uit pot 50 gram cheddar kaas 1 grote rijpe tomaat 1 kleine krop sla 2 hamburger broodjes olijfolie zeezout zwarte peper

Tijd: 30-60 min.
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Jamie`s Mega Homemade Cheeseburgers

Deze cheeseburgers zijn zelfgemaakt en qua smaak niet te vergelijken met de doorgedraaide kant-en-klare hap die je in de supermarkt of bij hét bekende kinderrestaurant kunt bestellen. Met (verse) soep vooraf een ideale zaterdagmaaltijd. Zowel mijn kinderen (lft 6-14 jr) als mijn moeder (lft 82 jr!) zijn er dol op en dit recept is dan ook een blijvertje in ons gezin.

Hulpmiddelen

Keukenmachine snijplank

Vorbereiding

Zet alle ingrediënten klaar voor een prettige manier van werken en een overzichtelijk geheel.

Bereidingswijze

-pel de rode ui en snij een paar ringen eraf en bewaar deze. -doe de rest van de rode ui in de keukenmachine en mix tot deze fijn is. -voeg de eidooier van het ei toe in de keukenmachine -voeg de chilipoeder, komijnpoeder, oregano, paneermeel en Dijon mosterd toe en mix het geheel. -voeg de gemixte ingrediënten toe aan het gehakt in een kom en kneed het met de handen goed door elkaar. -voeg zwarte peper en zeezout toe. -draai van het gehakt twee evengrote gehaktballen en druk ze dan plat. -bedek de hamburgers met krimpfolie en leg ze in de koelkast, zodat je verder kunt gaan met de rest bereiden. -verhit een pan met olijfolie -snij de topjes van de groene pepers uit pot en snij ze in de lengte doormidden -snij de tomaat in plakjes -rasp de cheddar kaas -plaats de hamburgers in de pan met hete olijfolie en keer ze elke minuut (totale baktijd circa 10-15 minuten) -plaats de hamburgerbroodjes 5 minuten in de voorverwarmde oven. -beleg de hamburgerbroodjes met de gewassen sla, hamburger, tomatenschijven, doormidden gesneden pepers en de cheddar kaas.

Serveertips

Serveren kant-en-klaar op een bord met een frisse salade, maar ook een optie is om alle ingrediënten "los" op tafel te zetten, zodat iedereen zijn eigen broodje kan beleggen. Vooral voor kinderen is dit een leukere manier van serveren aangezien ze zo zelf de hoeveelheid en de ingrediënten kunnen kiezen.

