

Ingrediënten voor 4 personen

4 (hamburger)broodjes 4
hamburgers 4 plakjes ontbijtspek
(8 plakjes als het kleine plakjes
zijn) 2 theelepels mayonaise 2
theelepels mosterd 2 theelepels
ketchup 2 theelepels currysaus
(Curry Gewürz) een paar
druppels tabasco 4 plakjes
augurk 100 gram ijsbergsla

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Amerikaans

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Hamburger

De meeste recepten voor hamburgers bevatten kaas en ui. Daar kan ik niet zo goed tegen, dus heb ik zelf wat bij elkaar gezocht wat ik lekker vond op een hamburger. Daar is deze hamburger uitgekomen.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Bereidingswijze

Bak de ontbijtspek in een koekenpan zonder boter of olie tot ze goudbruin zijn. Laat ze op een bord met keukenpapier uitlekken. Bak in het vet van de ontbijtspek de hamburgers gaar. Meng ondertussen de mayonaise met de mosterd. Meng de ketchup met de currysaus en de tabasco. Snijd de augurk in tweeën. Snijd de broodjes doormidden. Als de hamburgers gaar zijn, leg ze even op een bord onder een stukje aluminiumfolie. Bak in de koekenpan de broodjes op de gesneden kant een beetje bruin. De volgorde van de hamburger is: - onderkant broodje - mayonaise-mosterdmengsel - ijsbergsla - augurk - hamburger - ketchup-currysaus-tabascomengsel - ontbijtspek - bovenkant broodje