

Ingrediënten voor 2 personen

300 gram rundergehakt 2 plakjes
Emmentaler (smelt)kaas 2
hamburgerbroodjes 1 tomaat 1 ui
(fijn snipperen) ijsbergsla 4
plakjes ontbijtspek peper en zout
Voor de saus: 4 eetlepels
mayonaise 1½ koffielepel
rokerige barbecuesaus
(bijvoorbeeld die van Yldriz) 2
koffielepels gerookte
paprikapoeder 1½ koffielepel
mosterd ½ koffielepel uienpoeder
½ koffielepel knoflookpoeder

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Amerikaans

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Hamburger NBT

Lekker en snel

Hulpmiddelen

Grillpan of koekenpan

Bereidingswijze

1. Gehakt en kruiden mengen, 2 bollen vormen tussen twee (brood)snijplanken plat duwen . 2. Snipper de ui en snijd de tomaat in plakken. 3. Bak de hamburgers aan één kant bruin en draai ze daarna om. Leg de Emmentaler op de burgers en bak ze vervolgens ook aan de andere kant bruin. In een andere (droge) koekenpan bak je de plakjes ontbijtspek krokant. 4. Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en leg op de onderkant twee plakjes ontbijtspek gevolgd door de burger met kaas. 5. Smeer het kapje van het hamburgerbroodje aan de binnenkant in met een flinke eetlepel van de saus en verdeel hier de ui en de ijsbergsla overheen. 6. Leg twee plakjes tomaat op de burger, top af met het kapje brood.

Serveertips

Saus naar smaak