

Ingrediënten voor 4 personen

1 ei 1 pak bladerdeeg met  
zuivere boter 4 gekruide  
rundburgers 4 eetlepels  
uienkonfijt

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Verborgener hamburger

Lekker en origineel !

### Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 180°C. - Ontrol het bladerdeeg, laat het op het bakpapier liggen en snij het in vier. -leg in het midden van elke driehoek 1 ei uienkonfijt. -Leg er de burgers op. -Neem telkens de 3 punten van de driehoeken tegelijkertijd vast en draai de punten enkele keren zodat de pakjes goed sluiten. -Leg de bladerdeegpakjes met het bakpapier op de ovengrill. -Gebruik een keukenpenseel om ze met het losgeklopte ei in te strijken. -Bak ze 15 min. in de oven. - Serveer ze warm met een lekkere, gemengde salade.