

Ingrediënten voor 4 personen

500 g zoete uien 750 g
rundergehakt 1,5 el
worcestersaus 2 el olijfolie 200 g
romainesla of 1 krop little gem 4
hamburger buns 8 plakjes
cheddarkaas 4 el Jumbo piccalilly
of Madame Jeanette piccalilly
zout peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



XL burger met gegrilde ui en cheddar en een pittige twist

Zelf hamburgers maken is leuk én super lekker. Met deze flinke burger maak je iedereen blij!

Hulpmiddelen

Barbecue Aluminium grillschaal

Bereidingswijze

1. Steek de barbecue aan. 2. Pel en snipper 1 ui. Kneed het rundergehakt in een kom met de worcestersaus en de gesnipperde ui. Vorm er met vochtige handen 4 dikke hamburgers van. 3. Leg de rest van de uien in de schil op de barbecue en rooster ze 20-30 min., tot de schil zwart wordt. Haal de uien van de barbecue en laat ze afkoelen. Pel de uien, snijd ze in mooie ringen en bestrooi ze met zout en peper. 4. Bestrijk de hamburger met de olie. Gril de burger in 5 min. per kant goudbruin en gaar. Leg een toef sla op de onderkant van de broodjes. Leg er de burgers en de kaas op. Verdeel de uien erover. 5. Schep de piccalilly erop en dek af met de bovenkant van de broodjes.

Serveertips

Probeer in plaats van gesneden ui, de hele ui te roosteren. Controleer of ze gaar zijn door ze zo nu en dan voorzichtig in te drukken. Ze moeten zacht aanvoelen.