



# Mexicaanse burger met tortillachips



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



## Ingrediënten

4 kalfslapje  
olijfolie  
1 eetlepel komijnpoeder  
1/2 theelepel cayennepeper  
1/2 theelepel zwarte peper  
1/2 theelepel kaneelpoeder  
zout  
120 gram cheddarkaas  
4 hamburgerbroodjes  
2 avocado's  
1 limoen (sap)  
1 zakje gemengde sla  
1 potje zure room  
1 rode ui (in ringen)  
1 potje jalapeñopepers  
1 zakje tortillachips

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de kalfslapjes met een beetje olijfolie, het komijnpoeder, de cayennepeper, de zwarte peper, het kaneelpoeder en zout. Verhit een grillpan en gril hierin de kalfslapjes. Draai om, leg er een plak (of enkele plakken) cheddar bovenop en laat nog even smelten.
- 2.** Gril eveneens de snijkanten van de hamburgerbroodjes
- 3.** Schil de avocado's, verwijder de pit, snij het vruchtvlees in plakjes en besprenkel ze met limoensap.



- 4.** Beleg de onderste helft van elk broodje met gemengde sla, een toefje zure room, een kalfslapje met kaas, avocadoplakjes, rode ui en jalapeñopepers. Dek af met de bovenste helft van elk broodje.
- 5.** Serveer met tortillachips.