



De beste hamburge van het jaar



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 gram rundergehakt (filet américain)
peper en zout
worcestershiresaus (enkele druppels)
1 ui (fijngesneden)
4 theelepels mosterd
4 plakjes cheddarkaas
1 rode paprika (in kwarten)
4 pistolets
1 zak rucola
mayonaise
tomatenketchup
3 augurken (in plakjes)
4 theelepels gefrituurde uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng het rundergehakt met peper, zout, worcestershiresaus en de fijngesneden ui. Maak er 4 burgers van en bestrijk telkens één kant met mosterd. Gril de burgers op de barbecue. Begin met de mosterdkant naar beneden. Draai om en leg er meteen een plak cheddar op. Gril tegelijkertijd ook de kwarten paprika.
- 2.** Halveer de pistolets en leg de snijkanten eveneens enkele seconden op het rooster. Let op dat ze niet verbranden, want het gaat snel.
- 3.** Maak de hamburgers: beleg de pistolets met rucola, een beetje mayonaise, een kwart paprika, de burger met de gesmolten kaas, ketchup, gefrituurde uitjes en augurk.
- 4.** Leg de bovenste helft van de pistolet erop en steek eventueel vast met een satéprikker.