



X-tra smashburgers met spek en ei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 hamburgerbroodjes
500 gram rundergehakt
arachideolie
1 ui (zeer fijn gesneden)
fleur de sel
zwarte peper van de molen
8 plakjes smeltkaas
4 plakjes spek
4 eieren
tomatenketchup
mosterd
1 tomaat (in dunne plakjes)

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de hamburgerbroodjes en hou ze apart.
- 2.** Verdeel het rundergehakt in acht bolletjes. Verhit twee grote braadpannen tot ze gloeiend heet zijn. Verhit een scheut arachideolie. Leg in elke pan vier bolletjes gehakt en laat even aanbakken. Druk ze zo plat mogelijk en verdeel hierover de fijngesneden ui. Druk in het vlees. Breng op smaak met fleur de sel en zwarte peper. Draai de burgers om en laat nog enkele minuten verder bakken. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Leg de plakjes smeltkaas op de burgers.
- 4.** Bak intussen het spek en de vier spiegeleieren.
- 5.** Maak de hamburgers: bestrijk de broodjes aan één kant met ketchup en aan de andere kant met mosterd. Leg op elk broodje een smashburger met een plak tomaat en daarbovenop opnieuw een smashburger.



6. Werk af met spek en ei.