



Spicy mini-burgers



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram varkensgehakt
1/2 chorizo
1 rode paprika
peper en zout
romeinse sla (enkele blaadjes)
1 rode ui (in ringen)
tomatenketchup
mosterd
10 mini-pistolet

Bereidingswijze

- 1.** Breng het kippengehakt op smaak met peper en zout.
- 2.** Ontvel de chorizo en snij ze in zeer kleine stukken (of doe dit met de keukenrobot).
- 3.** Snij de paprika in kwartjes en leg ze met de velkant naar boven onder de grill in de oven.
- 4.** Laat zwart blakeren. Leg de kwartjes dan onder folie en laat ze afkoelen. Verwijder het vel en snij de paprika fijn.
- 5.** Meng het gehakt met de chorizo en de paprika. Kneed er 10 kleine burgers van en druk ze plat. Gril ze in een grillpan.
- 6.** Bestrijk de snijkanten van de mini-pistolets met een beetje mosterd en ketchup. Beleg met sla, een burger en wat rode ui.
- 7.** Zet het bovenste broodje vast met een cocktailprikker.