

Ingrediënten

4 Personen



4 Pistolet,
 hier sesampistolets van Makro
 4 Kaashamburgers van kip
 4 sneedjes cheddar smeltkaas
 3 uien
 Crème van Balsamico (Lidl)

Rauwe groeten:

Geraspte wortelen
 Gemengde sla
 Luzerne scheutjes, ...

Saus:

Pittasaus
 Curry ketchup

Recept

3 uien versnipperen

In grote pan (Greenpan met antiaanbaklaag) – de burgers komen er ook nog bij

De uien zachtjes aanbakken in olijfolie

Op het einde voeg ik wat crème van balsamico toe – zoet en karamelliseert wat

Opzij leggen in je pan op 'een hoopje'

Wat vetstof toevoegen en de 4 burgers bakken.

Op het einde op elke hamburger een schelletje cheddar smeltkaas leggen en ze laten smelten.

Soms doe ik de voor een deel gebakken burgers op een bord en zet ze nog efkes in de microgolf, kwestie dat ze goed doorbakken zijn, daarna met kaas erop nog eens 1 minuut

Het broodje eventueel efkes onder de grill leggen als je het graag knapperig hebt.

Laagjes:

Pittasaus – geraspte wortelen – sla – luzerne scheuten – burger + kaas – gebakken uien – curryketchup.

Bij hamburgers kan je natuurlijk frietjes serveren, zoals hier.

Groenten en saus kan je natuurlijk variëren. Komkommer, tomaat, ...

Eventueel wat gebakken uitjes die je zo koopt zijn er ook lekker op.

Bron

06/11/2022

Martine Lycke

Fotos

