

Hamburger (2 personen)

Bereiden: 15 minuten (+ 15 minuten met friet)

Nodig:

Voor de hamburgers:

- 2 rundertartaartjes
- 1/2 ui, zeer fijn gehakt
- 1 el zeer fijngehakte augurk
- scheutje ketjap
- 1 tl sambal
- 3 druppels worcestershire saus
- 2 el tomatenketchup

Overig:

- 2 zachte sesambroodjes
- paar blaadjes sla
- 1/2 ui in dunne ringen
- boter om in te bakken
- 2 el mayonaise
- 2 el tomatenketchup



Voor de frieten: pond grote aardappels
plantaardige olie om in te frituren

Doen:

Schil de aardappels en snij ze in repen van ± 1 cm dik. Was ze goed met koud water en droog ze af met een schone theedoek. Laat de olie heet worden in een kleine pan (of een frituse natuurlijk!) en bak de frieten 4 minuten voor (160°C). Haal ze met een schuimspaan uit de olie en laat op keukenpapier helemaal afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C .

Smelt wat boter in een koekenpan en fruit de uienringen op een zacht vuur tot ze mooi goudbruin zijn onder af & toe omscheppen (± 3 minuten).

Verhit opnieuw het pannetje met olie (180°C) en laat de frieten goudbruin & krokant bakken.

Kneed in de tussentijd alle ingrediënten van de hamburgers door elkaar en vorm er 2 (vrij dikke) hamburgers van.

Schuit de uienringen aan de kant en bak de hamburgers ± 3 minuten op hoog vuur. Draai ze om en laat ze op zacht vuur verder naparen.

Snijd terwijl de hamburgers in de pan liggen de broodjes doormidden en leg de 4 helften eventjes in de oven om knapperig te worden.

Haal de frieten uit de olie, laat uitlekken in een vergiet met wat keukenpapier, strooi er zout over en serveer in een schaal.

Serveren: leg de broodjes op 2 borden. Besmeer de onderste helft met 1 el mayonaise, de bovenste helft met 1 el ketchup. Leg een blaadje sla op de onderste helft, hamburger erop, uienringen erop en bedek het geheel met de bovenste helft 1/2 broodje.

Tip!

Als je pan niet groot genoeg is...

...haal je de uienringen eruit en hou ze warm in alufolie

PAS op!

Pas op voor oververhitten! Hou een deksel bij de hand

