




# Hamburger uit de pan



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 750 gram rundergehakt
- Zeezout, vers gemalen peper
- 4-6 hamburgerbroodjes, open gesneden
- Boter of wat olie, voor in de pan
- 4-6 plakjes kaas, oude of belegen kaas heeft onze voorkeur ook kaassoorten als cheddar worden vaak gebruikt.
- De vulling:
  - gesneden tomaten
  - gesneden uien
  - sla, ketchup, mosterd, BBQ saus

## Voedingswaarde

### Wist u dit

*Hoe meer je het vlees behandelt en kneed bij het vormen van de burgers, hoe taaier de afgewerkte burger zal worden. Het is belangrijk om een mooie malse smaak te krijgen. Je bakt de burgers in een platte pan. Laat het vlees lekker sissen als het in de pan komt en ook als je het omdraait. Het moet aan de onderkant mooi goudbruin zijn. Het is dan een heerlijke burger. Gebruik een brede en dunne spatel om de burger om te draaien. Het is goed om ze voorzichtig om te draaien om ze niet uit elkaar te laten vallen.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Hamburger uit de pan

## Bereiding

- 1 Begin met het verdelen van het gehakt in vier tot zes porties. Het is afhankelijk van het aantal burgers welke je wilt maken.
- 2 Maak de burgers en druk ze voorzichtig tot een centimeter dikte. Druk op het midden een kuiltje om de randjes bol te laten zijn. Het moet eruit zien als een frisbee. Ze moeten iets groter zijn dan de broodjes.
- 3 Warm de pan op en doe er wat boter of wat olie in. Het kan ook op een kookplaat.
- 4 Rooster nu ook de broodjes. Rooster ze tot ze mooi goudbruin zijn. Doe ze daarna in een schaal.
- 5 Verhoog de warmte en doe er dan weer wat boter bij. Laat de pan goed heet worden en bak de burgers. Laat het sissen als het in de pan komt en doe er wat zout en peper bij. Na een paar minuten kun je het omdraaien. Niet op de burgers drukken dan verdwijnt kostbaar vocht en daarmee smaak.

Maak je cheeseburgers?

Dek dan de burgers af met wat kaas als je hem omdraait. Laat de kaas smelten. Gaat het niet snel genoeg? Dan kun je een deksel op de pan doen.

## Kooktips

De baktijden voor de burger: Gemiddeld rauw (nog wat rood in het midden van de burger): zes minuten in totaal Gemiddeld (de roze in het midden): totaal acht minuten Medium tot well done (een vleugje roze in het midden): negen minuten totaal Well done: tien minuten totaal

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

## Serveren

Serveren zoals op de foto aangegeven. Bodembroodje, sla, burgers met of zonder kaas, tomaat, sla, bacon, augurk, ui, pickles en andere helft van het brood. Prik er een lange saté prikker in zodat het broodje niet uit elkaar valt.

voor meer recepten ga naar  
[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)