




# Hamburgers met kaassaus



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 kleine rode paprika
- 1 smalle prei
- 1 ei
- 450 gram rundergehakt of rundvlees hamburgers uit vleespakket
- 25 g verkruimeld bruinbrood
- 1 tl gedroogde gemengde kruiden
- zout, zwarte peper bloem
- 2 el zonnebloemolie
- 175 ml groentebouillon
- 1 tl mierilcswortelsaus
- 75 g blauwschimmelkaas

## Voedingswaarde

- 440 kcal / 1850 kj
- 34 gram vet
- 30 gram eiwit
- 4 gram koolhydraten
- 2 gram vezels

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)

# Hamburgers met kaassaus

## Bereiding

- 1 Maak de paprika schoon en snijd in blokjes. Maak de prei schoon en snijd fijn. Klop het ei los. Meng rundergehakt, groenten, ei, broodkruimels en kruiden goed door elkaar en breng op smaak.
- 2 Verdeel het gehakt in 8 gelijke porties. Dit gaat het makkelijkst als u uw handen met bloem bestuift. Vorm van het gehakt platte hamburgers. Verhit de olie in een anti-aanbak pan.
- 3 Braad de zelf gemaakte of kant en klare hamburgers in porties aan elke kant ca. 10 min. Neem ze uit de pan en houd ze warm in een op 50 °c voorverwarmde oven tot alle hamburgers gebraden zijn.
- 4 Maak de pan schoon. Breng daarin de bouillon en de mierikswortelsaus aan de kook. Verkruimel de kaas en smelt die in de saus. Breng de saus op smaak en serveer met de warme hamburgers.

## Kooktips

U kunt de hamburgers ook zonder kaassaus serveren. Bedek ze in plaats daarvan met een plakje kaas en zet ze kort onder de grill.

## Serveren

Serveer hierbij gefrituurde aardappelschijfjes of frites met een gemengde salade. Als dessert is chocolade ijs erg lekker.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)