



 Bereiden in: koekenpan /
bbq

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 gr rundergehakt-1 ei-4 eetlepels paneermeel-Snuf paprikapoeder-Snuf knoflookpoeder-Snuf peper en zout-1 eetlepel boter of margarine (om in te bakken)
- 4 hamburgerbroodjes
- Toppings:8 blaadjes sla-8 plakken ontbijtspek-2 tomaten-12 plakjes augurk
- Hamburgersaus: 6 eetlepels mayonaise-1 eetlepel azijn-Snuf paprikapoeder-1 theelepel mosterd-1 theelepel suiker-1 eetlepel fijngesneden sjalotjes



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

- 1 Start met het uitbakken van het spek.
- 2 Meng het gehakt met het ei, het paneermeel en de kruiden. Vorm 4 burgers van het mengsel. Druk deze goed aan tot een vaste vorm.
- 3 Meng de ingrediënten voor de saus.
- 4 Snijd de tomaten in plakken.
Verhit bakmiddel in dezelfde pan als het spek en bak de burgers 3 minuutjes op hoog vuur rondom aan en daarna nog 5 minuutjes op lager vuur om ze gaar te laten worden. Rundergehakt mag een beetje rosé zijn vanbinnen, mocht u dat lekker vinden.
- 5 Snijd de broodjes doormidden. Rooster ze eventueel in een droge koekenpan of grillpan 3 minuutjes licht krokant aan de binnenzijde.
- 6 Beleg de broodjes met 2 blaadjes sla vervolgens de burger, plakjes gebakken spek, tomaat en augurk. Schep er op het laatst nog wat van de hamburgersaus op.
Tips: Lekker met frietjes of gebakken aardappeltjes.

Kooktips

Natuurlijk ook perfect van de BBQ!



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten