

Amerikaans broodje hamburger

Bereidingstijd

25 minuten

Ingrediënten voor 2 personen

1 tl komijnpoeder
1 tl paprikapoeder
10 gram mosterd
1 tl sambal oelek
200 gram rundergehakt
1 ui
2 volkorenbollen
20 gram gemengde sla
40 gram cheddar (plakken)
1 tomaat
2 eieren



Bereidingswijze

Meng de komijnpoeder, paprikapoeder, mosterd en sambal door het gehakt. Voeg ook wat peper toe.

Maak twee stevige hamburgers en bak ze in 10 tot 12 minuten mooi bruin in een klein scheutje olie. Snijd ondertussen de ui in ringen en bak ze de laatste 3 á 4 minuten mee.

Bedek de broodjes met sla en leg de hamburgers erop. Beleg de hamburgers met de cheddar.

Snijd de tomaat in dunne plakken en verdeel de tomaat over de cheddar.

Bak de twee eieren en bedek de tomaat ermee. Leg de uiringen er bovenop.

Tips & Tricks

Voeg eventueel wat plakjes augurk toe aan je broodje hamburger.

Snijd de bollen doormidden en rooster de platte (binnen)kanten even in een droge koekenpan. Dat geeft een enorm lekkere 'bite' aan je broodje.

Voeg eventuele extra sla met rauwkost toe als deze maaltijd niet voldoende is voor de bewoners/jezelf.