# Smashburger

Bereiden in:

Voorbereiding: 25 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 pond rundergehakt niet mager (liefst met 20% vet)
- 4 bakkersbollen
- 4 plakjes smeltkaas
- ½ ui in dunne ringen
- zoet-zure augurkschijfjes
- roomboter om op de broodjes te smeren
- 4 plakken dikker gesneden gerookte spekplakken.
- zeezout
- peper

## Voedingswaarde

- 510 Kcal. per broodje

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

# Smashburger

## Bereiding

Maak een barbecue gereed voor direct barbecueën op 180-200°C.
Plaats de bakplaat direct boven de kolen en laat deze goed warm worden.
Snij de broodjes door en bestrijk de snijkanten met een dun laagje boter.
Bak de broodjes op de plaat totdat de snijkant mooi goudbruin is.
Bewaar de broodjes onder een theedoek zodat ze warm blijven.
Ter voorbereiding wat uienringetjes en de gerookte spekplakken bakken om later het broodje mee te bedekken.

1. Leg twee balletjes gehakt op de plaat en duw ze zo plat mogelijk met een spatel. Een stukje bakpapier tussen de spatel en het vlees voorkomt plakken mocht u daar last van hebben.
2. Bestrooi de burgertjes met zout en peper of andere kruiden naar smaak (uitje erdoor kan natuurlijk ook)
3. Als na een minuut de randjes bruin beginnen te worden schraapt u met een spatel de burgers van de plaat en draait u ze om.
4. Leg op 1 van de burgers een plakje kaas en leg de andere burger erop.
5. Pak een broodje en smeer een flinke eetlepel van de eigen gemaakte Burger Saus uit over de bodem. Hier bovenop gaan augurkjes en wat van de uien naar smaak.
6. Schep de burger van de bakplaat en leg hem op het broodje. Doe de bovenkant van het broodje er op en serveer meteen.

## Kooktips

Lekkere Burgersaus zo klaar! Ingrediënten: 4 eetlepels mayonaise 2 eetlepels tomatenketchup 1 eetlepel gele mosterd 1 eetlepel zoet-zure augurk fijngesneden ¼ theelepel zeezout Alles door elkaar roeren en onder plastic folie even laten 'trekken'

Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten