



Amerikaans broodje hamburger maken



Ingrediënten

- 600 gr rundergehakt
- 2 sjalotje
- 1 ei
- zwarte peper en zout
- 4 hamburger broodjes
- 2 eetlepel zachte (room)boter
- 2 eetlepel Henri Willig knoflook mayonaise
- 1 kleine ui
- 2 augurken
- ijsbergsla
- 2 eetlepels Henri Willig traditionele mosterd
- 2 eetlepels ketchup
- 4 plakken Henri Willig Jersey kaas

Bereidingswijze Amerikaans broodje hamburger

Maak je klaar voor het ultieme 'Go American' hamburger recept, een smaakvolle klassieker met een Hollandse twist. Deze stap-voor-stap handleiding helpt je om de perfecte hamburger te maken, compleet met Henri Willig's biologische Jersey kaas. Of je nu houdt van een traditionele Amerikaanse hamburger of een uniek broodje hamburger wilt creëren, dit recept biedt alles wat je nodig hebt. Eenvoudig, heerlijk en gegarandeerd om indruk te maken bij je volgende barbecue of familiediner. Volg dit recept voor een sappige, smaakvolle hamburger die iedereen zal verrassen.

Bereidingswijze

- 1: Snij de sjalotjes in fijne blokjes
- 2: Klop het ei los.
- 3: Meng het gehakt met de sjalotjes en het ei. Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
- 4: Verdeel in 4 gelijke delen en vorm er 4 hamburgers van.
- 5: Bak de hamburgers in een grillpan of op de BBQ gedurende 8-10 minuten.
- 6: Meng de roomboter met de knoflookmayonaise.
- 7: Snij de ui in grote ringen. Snij de augurken in plakjes. Snij de ijsbergsla in reepjes.
- 8: Snij de broodjes open en grill deze aan de binnenzijde goudbruin, bijvoorbeeld in een grillpan.
- 9: Bestrijk de broodjes met het boter / mayonaise mengsel.
- 10: Bak de uien ringen tot dat ze goudbruin zijn.
- 11: Beleg het broodje met de ijsbergsla en de plakjes augurk. Leg hierop de hamburgers en bestrijk deze met ketchup en Henri Willig mosterd.
- 12: Leg hierop de plakken kaas en garneer met uienringen en klap de broodjes dicht.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf een broodje hamburger te maken?

Geniet van je zelfgemaakte hamburger met Henri Willig Jersey kaas. Dit recept combineert klassieke smaken met een unieke Hollandse touch. Bestel de lekkerste kaas via onze webshop en serveer deze overheerlijke hamburgers bij je volgende maaltijd. Eet smakelijk en veel kookplezier!