



Peperkaasburger



Ingrediënten

- 4 plakken Gouda peperkaas
- 25 gram boter
- 4 hamburgers
- 2 uien, in smalle ringen gesneden
- 4 broodjes
- 2 eetlepels tomatenketchup of rode pesto
- 1 eetlepel versgehakte peterselie, bieslook of tijm

Bereidingswijze

Verhit de boter en bak hierin de hamburgers rondom bruin. Haal ze uit de pan en zet ze apart. Bak de uienringen in het achtergebleven bakvet. Halveer de broodjes, rooster ze of zet ze even onder een voorverwarmde grill. Besmeer de broodjes met tomatenketchup of pesto en leg de hamburgers met uienringen erop. Dek deze af met een plak Gouda peperkaas. Zet de peperkaasburgers even onder een hete grill totdat de kaas iets gesmolten is. Bestrooi ze met de verse kruiden.

TIPS De Gouda peperkaas kan worden vervangen door Gouda naturel, Gouda kruiden-knoflookkaas, Gouda hot & spicy, Jonge schapenkaas of Biologische jonge kaas.

Neem in plaats van hamburgers eens dikke plakken geroosterde beenham of reepjes shoarmavlees.