



New York Hamburger op Nederlandse wijze



Ingrediënten

- 600gr rundergehakt
- 2 sjalotjes
- 1 ei
- zwarte peper en zout
- 4 hamburger broodjes
- 2 eetlepels zachte (room)boter
- 2 eetlepels Henri Willig knoflook mayonaise
- 1 kleine ui
- 2 augurken
- ¼ krop ijsbergsla
- 2 eetlepels Henri Willig traditionele mosterd
- 2 eetlepels ketchup
- 4 plakken Henri Willig Jersey kaas

Bereidingswijze

Bereidingswijze voor de hamburgers:

Snij de sjalotjes in fijne blokjes en klop het ei los. Meng het gehakt met de sjalotjes en het ei. Breng het op smaak met versgemalen peper en zout. Verdeel in 4 gelijke delen en vorm er 4 hamburgers van. Bak de hamburgers in een grillpan of op de BBQ gedurende 8-10 minuten.

Bereidingswijze voor de broodjes en garnering:

Meng de roomboter met de knoflookmayonaise.

Snij de ui in grote ringen.

Snij de augurken in plakjes.

Snij de ijsbergsla in reepjes.

Snij de broodjes open en grill deze aan de binnenzijde goudbruin, bijvoorbeeld in een grillpan.

en bestrijk de broodjes met het boter / mayonaise mengsel.

Bak de uien ringen tot dat ze goudbruin zijn.

Beleg het broodje met de ijsbergsla en de plakjes augurk.

Leg hierop de hamburgers en bestrijk deze met ketchup en Henri Willig mosterd.

Leg hierop de plakken kaas en garneer met uienringen en klap de broodjes dicht.

Serveer direct.