Australische hamburger van de barbecue

Oliver uit het kinderboek ***Hé, wie ben jij?*** is dol op barbecuen. Het liefst eet hij dan worstjes en hamburgers. Van die hamburgers kun je heerlijke broodjes maken en dat recept delen wij hieronder! Dit recept is voor 4 personen.

INGREDIËNTEN



- 500 gram rundergehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 ei
- 1/3 kop broodkruimels
- 2 eetlepels ketchup
- 1 theelepel vleeskruiden
- zout, naar smaak
- peper, naar smaak
- 40 gram boter
- 2 grote uien, in dunne ringen(extra)
- 4 plakken cheddar
- 4 eieren (extra)
- 4 plakjes spek, zonder zwoerd
- 4 grote hamburgerbroodjes, gehalveerd
- sla, in reepjes
- 1 grote tomaat, in plakjes
- 4 grote plakken rode biet, uitgelekt
- 4 ananasringen, uitgelekt
- tomatenketchup, voor het serveren

BEREIDING

1. Gehakt, gesnipperde ui, ei, broodkruimels, ketchup, vleeskruiden, peper en zout in een schaal kneden.
2. Het gehaktmengsel in 4 porties verdelen en er ronde schijven van maken.
3. 30 gram boter in een koekenpan verhitten: uienringen toevoegen, op een matig vuur bruin fruiten en warm houden.
4. Een koekenpan of grillplaat opwarmen en met olie bestrijken.
5. De hamburgers aan beide kanten 3-4 minuten bakken tot ze gaar zijn.
6. Op elke hamburger een plakje kaas leggen.
7. Intussen de rest van de boter in een koekenpan verhitten.
8. Eieren en spek bakken tot de eieren klaar zijn en het spek knapperig is.
9. De broodjes roosteren en de onderste helften op een bord leggen.
10. Beleggen met sla, tomaat, biet, ananas en hamburger.
11. De gefruite uien, eieren en spek toevoegen en de broodjes afdekken met de kapjes.

EET SMAKELIJK!

Bron: Smulweb