



Klassieke Amerikaanse cheeseburger

De echte Amerikaanse cheeseburger met sappig rundvlees, gesmolten cheddar en een zacht broodje. Simpel maar onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 600 gr rondsgehakt
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 plakjes cheddar
- 1 grote tomaat
- 4 blaadjes ijsbergsla
- 1 rode ui
- 4 augurken
- 2 el ketchup
- 2 el mayonaise

1 kl mosterd
1 el olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties en druk voorzichtig platte burgers van ongeveer 2 cm dik. Kruid royaal met zout en peper.
2. Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur met een beetje olijfolie.
3. Bak de burgers 3 à 4 minuten per kant voor medium. Leg tijdens de laatste minuut een plakje cheddar op elke burger zodat die smelt.
4. Snijd de tomaat en rode ui in ringen, spoel de sla en snijd de augurken in plakjes.
5. Meng de ketchup, mayonaise en mosterd tot een saus.
6. Rooster de broodjes kort met de snijkant naar beneden in de pan.
7. Besmeer de onderkant met saus, leg er sla, tomaat, de burger met kaas, ui en augurk op. Dek af met de bovenkant en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)