



Klassieke Amerikaanse cheeseburger

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr rundergehakt (minstens 20% vet)
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 plakjes cheddar
- 1 grote tomaat
- 4 blaadjes ijsbergsla
- 1 rode ui
- 4 augurken
- 2 el ketchup
- 2 el mayonaise

1 tl mosterd
1 el olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verdeel het rundergehakt in 4 gelijke porties van 150 gr. Vorm er voorzichtig ronde burgers van ongeveer 2 cm dik. Druk met je duim een lichte holte in het midden van elke burger, zo blijven ze mooi plat tijdens het bakken. Kruid royaal met zout en peper aan beide kanten.
2. Snijd de tomaat en rode ui in dunne ringen. Spoel de sla en dep droog. Snijd de augurken in dunne schijfjes.
3. Meng de ketchup, mayonaise en mosterd tot een gladde saus. Zet apart.
4. Verhit een grillpan of bakpan op hoog vuur. Strijk de pan in met de olijfolie. Bak de burgers 3 tot 4 minuten per kant voor een medium garing. Leg in de laatste minuut een plakje cheddar op elke burger en dek de pan af met een deksel zodat de kaas volledig smelt.
5. Haal de burgers uit de pan en laat 1 minuut rusten. Rooster ondertussen de broodjes met de snijkant naar beneden kort in dezelfde pan tot ze lichtjes goudbruin zijn.
6. Besmeer de onderkant van elk broodje royaal met de saus. Beleg met sla, een of twee ringen tomaat, de burger met gesmolten cheddar, een paar ringen rode ui en de augurk. Smeer eventueel ook de bovenkant van het broodje in met saus. Dek af en serveer meteen.

Tip

Gebruik gehakt met voldoende vet, minstens 20%. Mager gehakt geeft droge burgers. Druk het gehakt ook niet te hard samen en bewerk het zo weinig mogelijk, zo blijft de textuur mals en sappig.

Lekker met

Frietjes of zoete-aardappelfrietjes en een frisse groene salade.

Dranktip

Een koude Amerikaanse lager of ambachtelijke IPA past perfect bij de rijke smaak van de burger.