



Huisgemaakte hamburger

 Hoofdgerecht  40 min.  4

INGREDIENTEN:

- 8 sneetjes meergranenbrood
- 4 gemarineerde (geschilde) rode paprika
- 4 plakjes komkommer
- Rucola salade (roquette)
- 200 g geconfijte Héritier 'Mulhouse Onion'
- 2 dl Belberry 'Yellow Bell Pepper Ketchup'

Voor de hamburgers:

- 500 g gehakt kalfsvlees
- 50 g panko
- 5 cl Belberry 'Yellow Bell Pepper Ketchup'
- 3 g Ras el hanout
- 5 cl olijfolie

BEREIDING & PRESENTATIE:

- Voor de hamburgers: meng alle ingrediënten en vorm 4 gelijke pasteitjes.
- Bak beide kanten kort op hoge temperatuur in wat olijfolie en bak ze vervolgens in de oven op 180°C.
- Grill de plakjes meergranenbrood in een broodrooster.
- Neem de sneetjes geroosterd brood, voeg de gemarineerde paprika, komkommer en wat rucola toe.
- Giet wat ketchup over de groenten.
- Eindig met het uitspreiden van gekonfijte ui op je hamburgers en bedek het met het tweede sneetje meergranenbrood. Garneer met wat extra ketchup en/of konfijt.

