



## Cheeseburger Wrap

🕒 15 + 15 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 4 wraps
- 🇨🇦🇺🇸 300 g rundergehakt
- 🇨🇦🇺🇸 1 klein ei
- 🇨🇦🇺🇸 1 el ketchup
- 🇨🇦🇺🇸 1 teen knoflook
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl gemalen komijn
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl uienpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 grote ui
- 🇨🇦🇺🇸 4 plakjes cheddar
- 🇨🇦🇺🇸 1 tomaat
- 🇨🇦🇺🇸 sla
- 🇨🇦🇺🇸 paprika reepjes en augurk (optioneel)

### voor de gember saus

- 🇨🇦🇺🇸 1 el gembersiroop
- 🇨🇦🇺🇸 4 el mayonaise
- 🇨🇦🇺🇸 2 el water
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl paprikapoeder

### ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het op smaak brengen van het vlees.
2. Meng het gehakt met de kruiden en de ketchup.
3. Snijd de plakjes cheddar in kleine stukjes en meng beetje voor beetje door het gehakt.
4. Breek een ei boven het gehakt en pers het teentje knoflook boven de schaal, daarna even mengen.
5. Dan doe je beetje voor beetje wat paneermeel erbij totdat het stevig genoeg is om er een soort worsten van te draaien.
6. Verdeel het gehakt in vieren en maak van elk stuk een soort knakworst.
7. Mocht je het vlees op de barbecue willen bereiden dan kan dat natuurlijk ook!
8. Rijg de gehaktworsten dan eventueel even aan een spies.
9. Snijd de ui in halve ringen en de tomaat in plakjes.
10. Doe een scheutje olie in een pan en bak de uienringen totdat ze lichtbruin zijn verkleurd.
11. Bak de worsten in ongeveer 5-8 minuten gaar.
12. Verdeel sla en tomaat over de wraps, dan het gehakt en de uienringen erover.
13. Maak de gember saus door alle ingrediënten door elkaar te mengen.
14. Doe er eventueel nog wat saus naar keuze of extra kaas over en klaar.

**TIP:** Serveer de cheeseburger wrap eventueel met wat aardappeltjes uit de oven of frietjes.

Bron: [lekkerensimpel.com](https://lekkerensimpel.com)