



French Fries Burger

🕒 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇺🇸 300 g gehakt
- 🇺🇸 2 hamburgerbroodjes
- 🇺🇸 frietjes
- 🇺🇸 1 ui
- 🇺🇸 2 plakjes cheddar
- 🇺🇸 botersla
- 🇺🇸 6 plakjes tomaat
- 🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇺🇸 snuf zout & peper
- 🇺🇸 ½ tl komijnpoeder
- 🇺🇸 1 el ketchup
- 🇺🇸 1 ei
- 🇺🇸 ½ tl cayennepeper
- 🇺🇸 paneermeel

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het op smaak brengen van het gehakt.
2. Doe het gehakt in een kom of een diep bord.
3. Doe de kruiden, de ketchup en het eitje erbij en meng goed door elkaar.
4. Dan de paneermeel erbij, net zoveel als nodig is om mooi stevige burgers te kunnen vormen.
5. Maak de burgers.
6. Snijd de ui in halve ringen.
7. Doe een scheutje olie of een klontje boter in een pan en fruit de ui aan.
8. Als de ui na ongeveer 5 minuten bruin begint te verkleuren schep je de uienringen uit de pan.
9. Doe nog een scheutje olie of boter in de pan en bak de burgers in ongeveer 10 minuten gaar.
10. Leg in de laatste minuten nog een plakje cheddar op de bovenkant van de burger en laat lekker smelten.
11. Bak ondertussen de friet volgens de aanwijzingen op de verpakking en bak ook de hamburgerbroodjes volgens de instructies op de verpakking.
12. Snijd de tomaten in plakjes en was de sla.
13. Dan is het nu tijd om de burger te bouwen!
14. Snijd de broodjes doormidden, leg er wat sla op, dan een burger, tomaat, ui, friet, saus en de bovenkant kan erbovenop.

TIP: Je kunt ook bijvoorbeeld gewoon mayo, ketchup, curry- of gembersaus ertussen doen.

TIP: De French Fries Burger, het doet een beetje denken aan een soort broodje kapsalon.



Bron: lekkerensimpel.com