

# Huisgemaakt broodje hamburger

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 pond gehakt	4 blaadjes sla
1 zakje hamburgermix	4 hamburgerbroodjes
2 tomaten	4 plakjes kaas
½ komkommer	mayonaise
1 ui	curry kruiden ketchup



Hamburgerpers



Meng het gehakt met de hamburgermix en maak 4 ballen.  
Maak met de hamburgerpers 4 hamburgers.  
Leg de hamburgers een half uur in de koelkast.



Was de tomaten en snijd ze in plakjes.  
Pel de ui en snijd hem in ringen.  
Schil de komkommer en snijd hem in plakjes.  
Was de blaadjes sla en dep ze droog met keukenpapier.



Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Leg de hamburgers in de koekenpan en bak ze 2 minuten.  
Draai de hamburgers om en bak deze kant ook 2 minuten.  
Bak de hamburgers nog 10 minuten en keer ze af en toe om.



Snijd de broodjes doormidden en besmeer ze met mayonaise.  
Leg op 1 helft een blaadje sla.  
Leg de hamburger op de sla.



Leg een plakje kaas op de hamburger.  
Leg uienringen op de kaas.



Leg op de andere helft van het broodje tomaat- en komkommerplakjes.  
Spuut een beetje curry kruiden ketchup op de uienringen.  
Klap het broodje dicht en maak zo nog 3 broodjes.