Kaasburgers

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

4 sneetjes brood (oud)
200 gram kaas
8 takjes peterselie (vers)
paneermeel

2 eieren
1 eetlepel mosterd
1 kleine ui
20 gram boter

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.
Doe de peterselie in een glas.
Knip de peterselie fijn met de keukenschaar.

Zet de rasp op een bord.
Rasp de kaas op de grove rasp.
Breek de eieren in een kopje.

Snijd de korstjes van de boterhammen.
Snijd de boterhammen in heel kleine stukjes.
Doe de stukjes brood in een beslagkom.

Doe de ui bij het brood in de beslagkom.
Doe de fijngeknipte peterselie erbij.
Doe de mosterd er ook bij.

Doe de geraspte kaas ook in de beslagkom.
Doe de eieren er ook bij.
Meng alles goed door elkaar met een vork.
Kneed met de hand tot een stevige bal.

Verdeel het in vier gelijke stukken en vorm er ballen van.
Druk de ballen een beetje plat tot burgers.
Doe het paneermeel op een bord.
Rol elke burger door het paneermeel.

Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter lichtbruin worden op de middelste stand.
Leg de kaasburgers in de koekenpan en bak ze 5 minuten.
Draai ze om en bak die kant ook 5 minuten.