

Broodje hamburger speciaal

Wat heb je nodig

2 broodjes (Turkse bakkerij)
2 hamburgers naturel XL (slager)
2 plakjes Cheddar kaas
1 tomaat

2 blaadjes sla (gewassen)
2 augurken
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel curry



Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de tomaat in plakjes.

Snijd de augurken in de lengte in plakjes.

Leg de blaadjes sla op een bordje.



Zet de koekenpan op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de middelste stand.

Doe de hamburgers in de koekenpan.

Bak ze 2 minuten.



Draai de hamburgers om en bak deze kant ook 2 minuten

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Bak de hamburgers nog 10 minuten, af en toe omdraaien.

Leg op iedere hamburger een plakje kaas en laat het smelten.



Leg de broodjes op een snijplank.

Snijd de broodjes doormidden.

Leg de broodhelften op een bord.



Leg op iedere helft een theelepel mayonaise.

Smeer de mayonaise uit over het broodje.



Leg een blaadje sla op de onderste helft van de broodjes.

Leg de tomatenplakjes er bovenop.



Leg de hamburger op de tomatenplakjes.

Leg de augurken op de hamburger.

Doe er een beetje curry op.

Leg de bovenste helft van het broodje erop.