

Hamburger met Old Amsterdam



Ingrediënten

Voor 4 personen.

4 witte bolletjes
500 gram rundergehakt
2 eetlepels Worcestersaus
1 ei
2 eetlepels paneermeel met kruiden
4 plakken Old Amsterdam
4 plakken pancetta
1 tomaat
2 rode uien
1 flinke eetlepel suiker
3 eetlepels balsamico azijn
5 flinke eetlepels mayonaise
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel zout
Snuf versgemalen peper
Olijfolie

Bereiding

Meng het rundergehakt met de Worcestersaus, ei, paneermeel, peper en zout. Maak hier 4 hamburgers van. Bak de pancetta krokant.

Snij de uien in halve ringen en doe samen met de suiker in de pan, waar al verwarmde boter in zit. Als de uien wat glazig zijn, blus dan af met de balsamico azijn en laat nog even een minuut of 5 pruttelen.

Bak de hamburgers aan beide kanten bruin en gaar. Verwarm ondertussen een andere pan. Snij de broodjes open en besmeer ze met olijfolie, grill deze even in de hete pan.

Snij de plakken kaas door de helft en leg de ene helft op de hamburgers. Doe de deksel op de pan en laat de kaas smelten. Leg de andere helft kaas op de onderkant van de broodjes.

Meng ondertussen de paprikapoeder met de mayonaise, snij de tomaten in plakken.

Leg de onderste helften van de broodjes op een bord, leg hier de tomaat op, daarbovenop de hamburger. Op de hamburger leg je de pancetta en daarop de gekarameliseerde uien en een flinke dot paprika mayonaise. Dek af met de bovenste helften van de broodjes.

Eet smakelijk!