



Dubbele Cheeseburger

Zoals ik twee weken geleden al verklapte staat deze week de dubbele cheeseburger centraal. Een leuk feitje is dat ik deze burger twee keer maakte om te fotograferen en bij beide keren vergat ik de saus. Daarom deze hele slechte foto erbij toen ik de burger half uit elkaar had laten vallen op mijn bord.

Het is een burger voor als je grote honger hebt en een echte vleeseter bent. Voor de kinderen maakte ik een paar kleine aanpassingen, maar dat lees je bij de babyproof versie.

Ingrediënten voor 4 burgers:

- 4 zachte mais broodjes
- 1 kilo gehakt
- Eikenbladsla
- 3 bosuien (of lente-ui)
- 2 tomaten
- 4 augurken (zoetzuur)
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel tomatenketchup
- 2 theelepels mosterd
- 2 eetlepels mayo
- 2 eetlepels yoghurt
- 8 plakken cheddarkaas (1,5 pakje)
- Olie
- 1 eetlepel boter
- Peper
- Zout

Verwarm de oven voor op 200 graden en als je een grillstand hebt op de over zet hem daar dan op. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Was de bosui, verwijder het buitenste blad en snijd ze in dunne ringen.

Breng het gehakt op smaak met de paprikapoeder, tomatenketchup, 1 theelepel mosterd, de gesneden bosui, peper en zout. Verdeel het gehakt in 8 gelijke delen en maak er 8 stevige hamburgers van.

Verwarm een koekenpan op het fornuis met de boter en een scheut olie. Als de boter gesmolten is en de olie warm bak je hamburgers op middelhoog vuur in de pan gaar. Bak ze ongeveer 5 minuten op iedere kant zodat ze gaar worden.

In de tussentijd kun je de sla wassen en uit laten lekken. Was de tomaten en snijd deze in dunne plakjes. Snijd ook de augurken in dunne plakjes.

Maak ook de saus tijdens het bakken van de hamburgers. Meng de mayonaise, yoghurt en 1 theelepel mosterd goed door elkaar. Breng deze eventueel op smaak met een beetje zout. Plaats de saus nog even in de koelkast tot je hem gaat gebruiken.

Als de hamburgers gaar zijn leg deze dan op een bakplaat en leg op iedere burger een plakje cheddarkaas. Plaats de burgers voor 5 minuten zo hoog mogelijk in de voorverwarmde, zodat de kaas kan smelten.

Je kunt het burger broodje vast doorsnijden en bekleden. Smeer de onderkant in met de mosterdsaus en leg daarop wat eikenbladsla. Leg daarop 2 plakjes tomaat.

Als de cheddar gesmolten is kun je de burgers uit de oven halen. Leg 2 cheeseburgers op elkaar en leg deze op het broodje. Maak het af met een paar plakjes augurk en drapeer daarover nog wat saus.

Babyproof

Houd voor je baby of peuter de gewenste hoeveelheid gehakt apart.

Kruid dit gehakt met paprikapoeder, tomatenketchup en een beetje bosui. Meng dit goed door elkaar en maak er twee stevige mini burgers van.

Bak deze om en om in de pan tot deze gaar zijn.

Eliza-Jane kreeg wel al een cheeseburger, dus ook deze burger lag nog 5 minuten met cheddarkaas in de oven.

Eliza-Jane (3 jaar) belegde haar broodje met sla, augurk, saus en de cheeseburger. Tomaat eet ze niet rauw dus die liet ze achterwegen. Wat is nu leuker dan zelf je eigen broodje beleggen, dus zodra ze dat enigszins kon mocht ze het zelf doen.

Voor Dylan legde ik 2 tomaten in stukjes op zijn bord en hij kreeg een broodje met de hamburger, voor hem maakte ik hem nog zonder de cheddarkaas.