

Little Big Mac

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de saus

150 gram mayonaise
1 theelepel augurk (fijngesneden)
1 theelepel witte azijn
1 theelepel milde mosterd
1 teentje knoflook (klein, geperst)
1 eetlepel witte ui (fijngesneden)
1⁄2 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 snuifje zout

Voor de hamburgers

200 gram rundergehakt (puur)
peper en zout
4 sneden cheddarkaas
4 hamburgerbroodjes
1⁄2 witte ui (klein, fijngesneden)
1⁄8 ijsbergsla (fijngesneden)
1 augurk (in dunne plakjes)

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de saus. Combineer hiervoor alle ingrediënten in een kom. Zet deze afgedekt in de koelkast.**

2. **Breng het rundergehakt op smaak met peper en zout en verdeel in vier ballen. Druk deze plat tot hamburgers. Gril deze op de barbecue. Draai om en leg op de reeds gebakken kant de kaas. Laat nog even verder garen en haal van de grill.**

3. **Beleg elk broodje met een beetje van de saus. Verdeel hierover de ui en een beetje ijsbergsla. Leg daarop de hamburger met kaas en een paar plakjes augurk. Leg hier opnieuw een beetje ijsbergsla en saus op. Dek af met de bovenkant van de broodjes.**