

de Perfecte smashburger

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

200 gram gemengd gehakt (rund en varken)
grof zeezout
zwarte peper van de molen
1 hamburgerbroodje
1 klontje boter
2 plakjes cheddarkaas
mosterd
3 blaadjes sla
2 plakjes tomaten
3 rode uien (ringen)
tomatenketchup

Bereidingswijze

1. **Zet een grote braadpan op het vuur en laat deze goed heet worden. Maak 2 balletjes van het gehakt. Let op: druk het gehakt niet te hard aan, het moet luchtig blijven. Breng deze balletjes rondom rond goed op smaak met veel peper en zout.**

2. **Leg de snijkanten van het broodje even in de pan en laat enkele seconden schroeien. Haal uit de pan en leg opzij.**

3. **Laat het klontje boter smelten in de pan. Leg de ballen gehakt in de pan, met voldoende afstand ertussen. Laat enkele seconden schroeien en druk de ballen helemaal plat (tot 1/2 cm dikte) met een spatel (zonder openingen) of een ander zwaar voorwerp. Probeer de smashburgers niet te verschuiven in de pan, laat ze even karamelliseren. Draai de burgers na 2 minuten om. Leg op elke burger een plak kaas en laat nog 1 minuut garen.**

4. **Bestrijk de grillkant van de onderste helft van het broodje met een beetje mosterd. Beleg met sla, plakjes tomaat en rode-uienringen. Leg hierop de 2 smashburgers en eindig met ketchup. Dek af met de bovenste helft van het broodje. Serveer meteen.**