

gevulde hamburgers

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

400 gram rundergehakt
125 gram linzen (gekookt, uit blik, bokaal of tetrapak), uitgelekt)
50 gram augurken (fijngesneden)
zwarte peper
100 gram cheddarkaas (geraspt)
gegrilde paprika (uitgelekt en fijngesneden)
olijfolie
2 eetlepels mosterd
4 hamburgerbroodjes (doorgesneden)
1 handvol ijsbergsla (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Meng het gehakt met de linzen, de helft van de fijngesneden augurken en flink wat zwarte peper. Schep in een keukenrobot en mix kort. Verdeel het mengsel in 4 gelijke delen. Leg ze op een groot vel vetvrij papier. Rol elk deel uit tot een dunne cirkel van 15 cm doorsnede. Meng de cheddar met de fijngesneden paprika's en de rest van de augurken. Leg in het midden van elke cirkel een weinig van dit mengsel. Rol de randen van het vlees erover en knijp dicht. Zo heb je 4 'gevulde' hamburgers.**

2. **Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de hamburgers aan beide kanten mooi goudbruin. Bestrijk ze tijdens het bakken met mosterd. Bak daarna ook even de snijkanten van de hamburgerbroodjes in de pan.**

3. **Beleg de broodjes met de ijsbergsla. Vul ze met de hamburgers en snij ze doormidden.**