



Chipolataburger



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

arachideolie
4 uien (in dikke ringen gesneden)
4 chipolataworsten (opgerold)
4 hamburgerbroodjes
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel tomatenketchup (+ extra)
1 theelepel mosterd
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1 eetlepel kappertjes (fijngesneden)
1 augurk (fijngesneden)
1/4 ijsbergsla (fijngesneden)
4 plakjes kaas
4 plakjes tomaten
1 handvol rucola

Bereidingswijze

- 1.** Verhit arachideolie in een pan. Bak hierin de uiringen heel traag, tot ze mooi goudbruin en gekaramelliseerd zijn. Dit duurt ongeveer 45 minuten.
- 2.** Bak vervolgens de chipolata's gaar in een andere pan. Gebruik hiervoor ook een beetje arachideolie.
- 3.** Rooster de hamburgerbroodjes tot ze krokant zijn, of leg ze met de snijkant naar beneden kort in een hete braadpan zonder vetstof.
- 4.** Meng de mayonaise met de ketchup, de mosterd, het paprikapoeder, de kappertjes en de augurk. Voeg hier de fijngesneden ijsbergsla aan toe.



- 5.** Maak nu de hamburgers: beleg de onderkant van de broodjes met het ijsbergslamengsel. Leg hierop de chipolata, een plak kaas, de gekaramelliseerde uien en een plak tomaat. Bedruppel naar smaak met wat extra ketchup en werk af met rucola. Dek af met de bovenkant van de broodjes.