



Smashburger tortilla's



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel augurk (fijngesneden)
1 eetlepel mosterd
1 theelepel chilisaus
500 gram rundsvlees (gemalen)
8 tortilla's
2 eetlepels arachideolie
8 sneden kaas
1/2 ijsbergsla (fijngesneden)
1 ui (in ringen)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de mayonaise met de ketchup, de augurk, de mosterd en de chilisaus. Zet apart.
- 2.** Verdeel het rundvlees in acht porties. Leg op elke tortilla een portie rundvlees. Gebruik een vork om het vlees in een egale laag uit te spreiden op de tortilla, maar laat de randjes vrij. Bestrooi het vlees met peper en zout.
- 3.** Verhit in een grote braadpan de arachideolie. Leg telkens 2 à 3 tortilla's met de vleeskant naar beneden in de pan. Druk plat met een gewicht (bv. een spatel). Laat 3 minuten bakken en draai dan om. Leg meteen op elke tortilla een plakje kaas en laat nog 1 minuut verder garen. Hou warm in de oven. Bak zo alle tortilla's.
- 4.** Werk elke tortilla af met de saus, de sla en de uiringen.