Cheeseburger

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 hamburger buns
4 rundshamburgers
4 plakjes cheddarkaas
4 eetlepels mayonaise
2 uien (klein, in ringen)
2 tomaten (in plakjes)
4 augurken (in plakjes)
4 blaadjes sla
boter
peper en zout

Bereidingswijze

1. **de hamburgerbuns open. Bak de snijkant in de pan in een beetje boter.**
2. **Zet een braadpan op een hoog vuur. Smelt hierin een klontje boter. Bak de hamburgers aan één zijde goudbruin en zet het vuur wat lager. Na een paar minuten draai je de burgers om. Korst ook de andere zijde op een hoog vuur en verlaag nadien het vuur zodat de hamburgers voldoende doorbakken zijn.**
3. **Leg in de laatste minuut een plak cheddarkaas op elke burger zodat die mooi smelt.**
4. **Bestrijk de onderste helft van de bun met mayonnaise. Leg daarop de burger, een plakje tomaat, enkele plakjes augurk en ten slotte een blaadje sla. Plaats het bovenste deel van de bun erbovenop.**