

"Broodje Hamburger"

Dit recept heb ik mogen ontvangen van enthousiaste PowerSlimmer Heidi. Ze is op dit recept gekomen omdat haar gezin friet met hamburger aten, en dat wilde zij ook!

En geloof me; dit "broodje" blijft niet op je dijen plakken! Ben benieuwd wat je ervan vindt...

Ingrediënten:

2 reuze champignons

120 gr runder tartaar

1/2 ui (halve ringen)

2 plakjes tomaat

Handje sla

1 eetlepel mayonaise

Mespuntje hete mosterd

Bereidingswijze:

Stap 1: De reuze champignons even aanbakken in de pan, daarna op bakpapier enkele minuutjes onder de combi/grill.

Stap 2: Kruiden (naar smaak) mengen met de runder tartaar en hier een hamburger van kneden, deze bakken in de pan met de 1/2 ui.

Stap 3: Sausje maken van 1 eetlepel mayonaise, mespuntje hete mosterd en beetje water.

Stap 4: Champignons droog deppen en er 1 van op het bord leggen, hierop wat sla en plakjes tomaat leggen. Hierop de hamburger en de gebakken ui. Sausje erover en de andere champignon erop leggen.

Super lekker, smakelijk!!

