

Homemade Beefburgers / Homemade Beefburgers



Boodschappenlijst voor 4 personen

600 gram rundergehakt

1 kleine rode ui, fijngesneden

2 teentjes knoflook, geperst

2 eetlepels Worcestershire-saus

2 eetlepels peterselie, gehakt

zeezout en versgemalen peper

zonnebloemolie (of boter)

4 afbak broodjes

75 gram mozzarella

75 gram Cheddar, geraspt

50 gram tomatenketchup

50 gram Franse mosterd

Serveren met: wat sla en tomaten

optioneel: 50 g mayonaise

Zo maak je de beefburgers

Fruit de ui en de knoflook in een beetje boter tot ze glazig zijn. Laat afkoelen.

Doe de ui en knoflook bij het rundergehakt.

Voeg ook de Worcestershire-saus, de peterselie en zeezout en peper toe en kneed het.

Verdeel het gehakt in 4 stukken en maak met een pers of met de hand 4 gelijke hamburgers.

Bestrijk de burgers aan beide kanten met olie en leg ze op een hete grillpan.

Bak de burgers bruin met mooie donkere streepjes, in ongeveer 7 minuten per kant.

Bedek de burgers met de beide kaassoorten en laat de kaas smelten.

Laat de burgers even rusten terwijl je de ketchup en mosterd roert om de burgersaus te maken.

Of mayonaise en mosterd, wat je liever hebt.

Leg de burgers op de broodjes met wat sla en plakjes tomaat en geef de sauzen erbij.

Enjoy!

Homemade Beefburgers / Homemade Beefburgers



Shopping list for 4 people

600g of minced beef
1 small red onion, finely diced
2 garlic cloves, crushed
2 tablespoons of Worcestershire sauce
2 tablespoons of parsley, chopped
sea salt and freshly ground pepper

sunflower oil (or butter)
4 baking rolls
75g of mozzarella, grated
75g of Cheddar, grated
50g of tomato ketchup
50g of French mustard

To serve some lettuce and tomatoes

optional: 50g of mayonnaise

How to make the beefburgers

Fry the onion and garlic in a little butter until translucent. Allow to cool.
Add the onion and garlic to the beef mince.
Also add the Worcestershire sauce, parsley and sea salt and pepper and knead it.
Divide the mince in 4 then shape it into 4 even burger patties, using a press or by hand.

Brush the burgers on both sides with oil and place them on a hot skillet.
Fry the burgers until brown with nice dark stripes in about 7 minutes on each side.
Then cover the burgers with both the cheeses and allow the cheese to melt.

Let the burgers to rest for a minute while you mix ketchup and mustard to make the burger sauce.
Or mayonnaise and mustard whatever you prefer.

Place the burgers in the buns with some lettuce and slices of tomato, serve the sauces on the side.

Enjoy!