

## Aussie ananas en beefburgers / Aussie Pineapple Beefburgers



### **Boodschappenlijstje - voor 4 personen**

1 ui, in dunne ringen gesneden  
4 ananasringen (2 cm dik)  
4 hamburgerbroodjes, gehalveerd  
ijsberg slablaadjes, gescheurd  
2 tomaten, in dunne plakjes

### **De burgers**

500 gram mager rundergehakt  
een fijngehakt uitje  
vlees- of hamburgerkruiden  
1 klein vrije uitloop bio-ei  
paneermeel

### **Voor de tomaten chutney**

500 gram tomaten, klein gesneden  
3 lenteuitjes, in dunne ringetjes  
40g rietsuiker

50 ml appelazijn  
zeezout, naar smaak  
versgemalen zwarte peper, naar smaak

### **Zo maak je de verse tomaten chutney**

Doe alle ingredienten in een pan en breng ze aan de kook, zonder deksel.  
Laat de chutney 15 minuten koken tot de tomaten zacht zijn en de saus is ingedikt.  
Laat de tomaten chutney helemaal afkoelen en zet het in de ijskast.

### **Zo maak je Aussie Ananas Beefburgers**

Verhit een grote grillpan op middelhoog vuur.  
Bak de uienringen 3-4 minuten of tot ze zacht zijn en zet dan opzij.  
Bak de ananasringen 3 minuten per kant of tot ze goudbruin zijn, neem uit de pan en zet opzij.  
Toast de hamburgerbroodjes in de grillpan.  
Bak de beefburgers 4 minuten aan elke kant, tot ze mooi bruin zijn.  
Beleg de onderkant van elk broodje met ijsbergsla.  
Leg er een burger op, dan chutney, ananas, tomaat, ui en de bovenkant van het broodje.

**Serveer de Aussie Pineapple beefburgers met frites en meer chutney er naast**

## Aussie ananas en beefburgers / Aussie Pineapple Beefburgers



### Shopping list - serves 4

1 onion, thinly sliced  
4 pineapple rings (2 cm thick)  
4 hamburger buns, halved  
lettuce leaves, shredded  
2 tomatoes, thinly sliced  
chunky tomato chutney, to serve

### For the burgers

500g minced beef  
a small onion, finely  
meat of burger spices  
1 small free range organic egg  
stale bread crumbs

### For the tomato chutney

500 grams tomatoes, finely chopped  
50 ml apple cider vinegar  
3 spring onions, thinly sliced  
sea salt, to taste  
40g cane sugar  
freshly ground black pepper, to taste

### How to make the fresh tomato chutney

Put all ingredients in a pan and bring to the boil, uncovered.  
Let the chutney cook for 15 minutes until the tomatoes are soft and the sauce has thickened.  
Let the tomato chutney cool completely and put it in the fridge.

### How to make Aussie Pineapple Beefburgers

Heat a large non-stick griddle over medium-high heat.  
Cook the onion rings for 3-4 minutes or until soft and golden, then set aside.  
Cook pineapple rings for 3 minutes each side or until golden, remove and set aside.  
Toast the burger buns on the griddle  
Grill the burgers for 4 minutes on each side until nicely browned and cooked.  
Top each bun with iceberg lettuce.  
Top with a burger, then chutney, pineapple, tomato, onion and then the top of the bun.

**Serve the Aussie Pineapple Beefburgers with fries and more chutney on the side**