

Broodje burger met romige uien

Deze dubbele kaas hamburger met romige gebakken ui is een vaste favoriet bij ons op de boerderij, en niet zonder reden. De malse Hooglander burger, gesmolten cheddar en jonge kaas, en die zachte, romige uien erbovenop, het is precies het soort eerlijke, stevige kost waar wij van houden. Lekker samen aan tafel, handen vies, en gewoon genieten. Serveer met knapperige aardappelpartjes en een goede klodder mayo. Eet smakelijk!

Ingrediënten

- Hamburger broodjes (brioche style)
 - Hooglander hamburgers
 - Cheddar plakjes
 - Plakken jonge of jong belegen kaas
 - Witte uien
 - Kookroom
 - Mayo of friteslijn
 - Peper en zout
 - Sla
 - Jalapeno voor de liefhebbers
 - Aardappel partjes
1. Bak de hamburger in een pan zoals gewenst.
 2. Bak de aardappel partjes goudbruin en kruid deze zoals gewenst.
 3. Bak in een pan de uien met wat water erbij in. Doe een deksel op de pan en laat even bakken. Doe dit totdat de uien boterzacht zijn. Kruid ze met wat peper en zout en gooi er een half pakje kookroom doorheen. Laat even sudderen tot alles is ingedikt.
 4. Als de burger klaar is leg dan een plakje cheddar en een plakje jonge/belegen kaas op de burger. Laat dit smelten en haal de burger dan van de bbq of uit de pan. Wanneer je een deksel gebruikt gaat het smelten nog wat sneller.
 5. Schep het uien mengsel op je broodje, leg hierop de hamburger met kaas, top af met ui en evt jalapeno.
 6. Voeg hier een goede klodder mayo aan toe en eet smakelijk! Serveer de partjes naast de burger.

