

Peri peri hamburger

Deze pikante hamburger met Portugese peri peri kruiden is een absolute topper! Lekker met gebakken aardappeltjes en een yoghurt dipsaus of met een frisse salade on the side.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	25 minuten

Deze pikante hamburger met Portugese peri peri kruiden is een absolute topper! Lekker met gebakken aardappeltjes en een yoghurt dipsaus of met een frisse salade on the side.

Bereidwijze

1. Meng het gehakt met een goede lepel peri peri kruiden en maak er 2 burgers van, je kan hier wat paneermeel doorheen doen om de burgers steviger te maken.
2. Snijd de hamburger broodjes open en grill van beide helften de platte kant in de pan
3. Grill de burgers (ongeveer 5 minuten per kant).
4. Snijd de tomaat en augurk in plakjes
5. Beleg het broodje met mayonaise, ketchup, sla, tomaat en augurk en maak af met de burger.

Ingrediënten

- 300 gram gemengd gehakt
- 1 el Peri Peri kruiden
- 2 hamburger broodjes
- 2 tomaten
- Blaadjes sla
- 2 augurken
- 1 el mayonaise
- 1 el ketchup

accessoires

- Grillpan