

Functionele beschrijving

Zelfgemaakte Hamburgers

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Zelfgemaakte Hamburgers 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

italiaans, pan, rund, vlees

Zelfgemaakte Hamburgers



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd:

Voor de burger:

- 300 gr gehakt
- 1 ei
- (gekruid) paneermeel
- ½ ui (heel fijn gesnipperd)
- 1 teen knoflook (heel fijngesneden)
- scheutje ketjap
- zout/peper
- 1 tl peterselie, halve tl paprikapoeder, snufje cayennepeper

Voor de saus en beleg:

- 1-2 tomaat
- ½ komkommer
- een ui
- 2 el creme fraiche
- 2 el mayonaise
- Italiaanse kruiden
- zout/peper
- 4 hamburgerbroodjes of bijvoorbeeld een maisbol
- 100 gr. Ijsbergsla

Bereiding

Meng burger ingrediënten door elkaar en vorm met je handen 2 grote hamburgers. Giet een scheutje olie in een pan en bak de hamburgers circa 3-4 minuten per kant. Ondertussen rooster je de hamburgerbroodjes, snijd je tomaat, ui en komkommer in stukjes en maak je het sausje.

Voor het sausje meng je de crème fraiche, mayo en de Italiaanse kruiden door elkaar.

Serveer het broodje met de hamburger, sla, het sausje, komkommer, tomaat en ui.