

Gaasterlander Hamburger

XTRA

Een heerlijke, sappige hamburger van het Gaasterlander Kruidenvarken met een vulling van blauwe kaas. Een goed belegd broodje, lekker én gemakkelijk te maken voor het hele gezin.



30-40 min.



4 pers



Ingrediënten

400 gram Gaasterlander gehakt
1 ei
100 gram panko (Japanse broodkruim)
2 eetlepels grillkruiden
1 teen knoflook
50 gram margarine
3 uien
4 eetlepels currysaus
4 stuks harde broodjes
75 gram blauwe kaas

Wat heb je verder nodig

Hetenluchtoven
Koekenpan



Bewaar dit recept



Deel dit recept



Bereiden

1. Warm de oven voor op 130°C.
2. Meng het Gaasterlander gehakt, ei, grillkruiden, fijn gesneden knoflook en panko samen tot een geheel.
3. Vorm er 4 gehaktballen van en vul deze met een stukje blauwe kaas.
4. Druk de gehaktballen plat zodat het de vorm krijgt van een hamburger.
5. Bak de hamburgers in 25 gram boter bruin in ongeveer 6 min. (3 min. per kant) en houd ze 10 min. warm in de oven.
6. Voeg vervolgens de rest van de boter toe aan het aanbaksel en fruit de uien langzaam glazig.
7. Laat de currysaus over de hamburgers heen lopen en laat ze nog 5 minuten zacht sudderen.
8. Snijd de harde broodjes open en beleg de broodjes naar wens met bijvoorbeeld sla, tomaat, augurken, uien, saus of kaas.

Serveertip

Een verfrissende tomaat/komkommer salade en frietjes!

Je proeft de oorsprong!

