

The big Old Amsterdam cheeseburger



Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 3 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Fast food

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 3 - knapperige broodjes
- Handje sla
- 3 - plakken Old Amsterdam kaas
- 3 - gegrilde paprika's (van de BBQ of uit pot)
- 2 - rode uien
- suiker
- scheutje balsamicoazijn
- 6 - plakken ontbijtspek
-
- Hamburger:
 - 300 gr kipgehakt
 - 1 - ei
 - 3 - eetlepels paneermeel
 - Snuf zwarte peper
 - Snuf milde paprikapoeder

Bereiding

Bak het ontbijtspek krokant in een droge pan en laat daarna uitlekken op een stukje keukenpapier. Snijd de rode uien in dunne ringen en bak deze samen met de suiker 1 minuutje in het vet van het ontbijtspek. Blus de uien af met de balsamicoazijn en laat op klein vuur 10 minuten stoven. Meng ondertussen het gehakt met het ei, paneermeel, paprikapoeder en de zwarte peper. Kneed vervolgens ook de stukjes jalapeño peper er door. Vorm 2 mooie burgers van het gehaktmengsel (dit kan met een hamburgerpers of gewoon met je handen). Bak de burgers in ongeveer 8 min een (grill)pan aan beide kanten mooi bruin en gaar van binnen. Snijd de broodjes open en verdeel wat sla en gegrilde paprika er over de onderzijde. Plaats de burger er op. Vouw een plak Old Amsterdam dubbel en leg op de burger. Verdeel vervolgens ook het gebakken spek en de uiencompote er over. Dek af met de bovenzijde van het broodje.