

## dit moet ik in huis hebben

- (1) 200 gram gehakt
- (2) halve theelepel zout
- (3) halve theelepel peper
- (4) 2 eetlepels vloeibare margarine
- (5) 2 blaadjes sla
- (6) 1 tomaat
- (7) stukje komkommer
- (8) 2 ronde broodjes
- (9) tomatenketchup

## broodje hamburger

### dit moet ik gebruiken

- kom
- theelepel
- eetlepel
- koekenpan
- spatel
- slacentrifuge
- groentemes
- snijplank
- broodmes

1  
Zet alle ingrediënten klaar. Meet de juiste hoeveelheid van ieder ingrediënt af. (foto a)

2  
Neem het gehakt voor je in een kom. Doe er zout en peper bij.

3  
Kneed het gehakt met je handen. (foto b)

4  
Neem de helft van het gehakt in je handen.

5  
Vorm hiervan een platte schijf.

6  
Maak in totaal twee hamburgers. (foto c)

7  
Smelt 2 eetlepels vloeibare margarine in een koekenpan.

8  
Doe de hamburgers in de pan wanneer het schuim van de margarine wegtrekt.

9  
Na 5 minuten mag je de hamburgers omdraaien. (foto d)

10  
Bak de hamburgers nog eens 5 minuten aan deze kant.

11  
Was 2 blaadjes sla. Droog de blaadjes in de slacentrifuge.

12  
Snijd een paar plakjes tomaat.

13  
Snijd een paar plakjes komkommer.

14  
Snijd de broodjes doormidden met een broodmes. (foto e)

15  
Beleg ieder broodje met wat sla, komkommer, tomaat, een hamburger en wat tomatenketchup.

16  
Ruim op. Was af. Nu ben je klaar. (foto f)



### dit moet ik weten



Dit gerecht is voor 2 personen. Zet eerst alles klaar wat je in huis moet hebben en wat je moet gebruiken.



Tip Veilig hamburgers bakken kan ook in een contactgrill.