



Maaïke Ursem | Gewichtsconsulente

BROODJE HAMBURGER (2 PERSONEN)

Ingrediënten:

- 20 gram vloeibare bak en braad
- 2 eetl. olijfolie
- 2 runderhamburgers (bij de slager)
- 100 gram taugé
- 4 lente- bosuitjes in dunne ringen gesneden
- 2 eetl. demi crème fraiche
- 1 theel. paprikapoeder
- 2 hamburgerbroodjes

Verhit de boter samen met de olijfolie in de pan en bak hierin de hamburgers in ca. 10 minuten goed gaar en bruin aan beide kanten. Schep ze uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie. Bak vervolgens in de pan de taugé (goed omscheppen). Voeg nu de uitjes, demi crème fraiche en paprikapoeder toe en meng dit goed. Snijd de broodjes (warm gemaakt onder de grill zijn ze nog lekkerder) door de midden. Schep het taugémengsel op het broodje, dan de hamburger en daarna het kapje op de onderste helft.

Ook een verse plak ananas is een lekkere toevoeging.

Eet smakelijk!

