

Buddy Oliver's Burger / Buddy Oliver's Burger



Boodschappenlijstje

200 gram rode kool, fijngehakt
1 eetlepel rode wijnazijn
½ ijsbergsla, dun gesneden
½ komkommer, in dunne schijfjes
1 eetlepel olijfolie, extra vierge
400 gram rundergehakt
400 gram groene linzen (potje)

1 eetlepel plantaardige olie
1 ui, in ringen gesneden
4 plakjes cheddar kaas
4 mini-afbak hamburgerbroodjes
ketchup en/of mayonaise (optie)
4 augurken, in schijfjes
mini-tomaten gehalveerd

Zo maak je Buddy's Burger

Doe de rode kool in een mengkom met de rode wijnazijn.
Doe de ijsbergsla en de komkommer in een andere mengkom.
Maak het geheel aan met 1 eetlepel olijfolie.

Laat de linzen uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
Meng linzen en gehakt in een keukenmachine met een snufje zwarte peper.
Verdeel het mengsel met schone handen in 4 gelijke stukken.
Maak er burgers van van ongeveer 3 cm dik.

Zet een grote koekenpan op middelhoog vuur.
Bestrijk de burgers aan beide kanten met 1 eetlepel olijfolie.
Leg ze voorzichtig in de pan, bak ze 4 minuten per kant, of tot ze net gaar zijn.
Schuif de burgers naar de rand van de pan om de zijkanten te bakken.

Buddy Oliver's Burger / Buddy Oliver's Burger

Als de burgers er goed uitzien, leg je er een plak kaas op.
Voeg een scheutje water toe aan de pan (de stoom helpt de kaas te smelten).
Dek de pan nog 4 minuten af met een deksel, of tot de kaas gesmolten is.

Snijd de broodjes doormidden (rooster ze als je dat wilt).
Spuit ketchup en/of mayonaise op elke bodem en leg er een burger op.
Beleg de burger met plakjes augurk, tomaat en komkommer.
Leg er een snufje sla op en leg de bovenkant op de burgers.

Serveer de rest van de sla, komkommer en tomaat eraan samen met de ingelegde rode kool.

Buddy Oliver's Burger / Buddy Oliver's Burger



Shopping list

200g red cabbage, finely sliced	1 tablespoon vegetable oil
1 tablespoon red wine vinegar	1 onion, sliced into thin rings
½ iceberg lettuce, shredded	4 slices cheddar cheese
½ cucumber, sliced	4 small burger buns (pre-baked)
1 tablespoon extra virgin olive oil	tomato ketchup and/or mayonnaise
450g beef mince or vegetarian mince	4 gherkins, sliced
400g green lentils (in a jar)	mini tomatoes, halved

How to make Buddy's Burger

In a mixing bowl, toss the red cabbage with the red wine vinegar.
Put the iceberg lettuce and sliced cucumber into another mixing bowl.
Dress with 1 tablespoon olive oil.

Drain the lentils and pat dry with kitchen paper.
Blitz in a food processor with the mince and a pinch of black pepper.
Use clean hands to divide the mixture into 4 equal pieces.
Shape into patties, roughly 3cm thick.

Place a large non-stick frying pan on a medium heat.
Brush the patties on both sides with 1 tablespoon of olive oil.
Then carefully place in the hot pan and cook for 4 minutes on each side.
Or until just cooked through.
Nudge the patties toward the edge of the pan to cook the sides.

Buddy Oliver's Burger / Buddy Oliver's Burger

When the burgers are looking good, place a slice of cheese on top of each one. Add a splash of water to the pan (the steam will help the cheese melt). Cover the pan with a lid for an extra 4 minutes, or until the cheese is melted.

Cut the buns in half (toast them if you like).
Add a dollop of ketchup and/or mayonnaise (if using) to each base.
Place a burger on top.

Layer the burger with slices of gherkin, tomato and cucumber.
Add a pinch of lettuce on top of each one, then pop the lids on.

Serve the rest of the lettuce, cucumber and tomato on the side with the pickled red cabbage.