

Hamburger Pannenkoeken / Hamburger pancakes



Pannenkoeken

250 gram aardappelpuree
75 gram volkorentarwemeel
1 theelepel bakpoeder
2 vrije uitloop bio-eieren
125 ml melk
2 eetlepels bieslook, geknipt
zeezout & versgemalen peper

Hamburgers

500 gram rundergehakt
30 gram paneermeel
1 vrije uitloop bio-ei
zeezout & versgemalen peper
2 eetlepels grove mosterd
2 tomaten, in schijfjes
1 rode ui, in dunne ringen

Optioneel: sla, augurk, mayonaise, tomatenketchup

Zo bak je de pannenkoeken

Doe de aardappelpuree in een kom en zeef het meel en bakpoeder erboven.
Klop in een andere kom de eieren, melk en het bieslook door elkaar.
Meng dit daarna door de aardappelpuree en roer alles tot een glad beslag.
Breng op smaak met zout en peper.
Verhit olie in een koekenpan. Schep een lepel beslag in de pan en bak een aantal pancakes.
Draai ze om als de onderkant goudbruin is en bak ze dan gaar.

Zo maak je de hamburgers

Doe het gehakt in een kom, voeg het paneermeel, ei, zout, peper en mosterd toe en meng goed. Verdeel het gehakt in porties, draai er ballen van en maak die plat.
Bak de hamburgers op middelhoog vuur gaar en bak de rode ui de laatste minuten mee.
Neem een pannenkoek, leg er een hamburger op, daarop een plak tomaat en wat uienringen.
Leg er een tweede pannenkoek bovenop.

Hamburger Pannenkoeken / Hamburger pancakes



Pancakes

250g mashed potatoes
75g whole wheat flour
1 teaspoon baking powder
2 free range organic eggs
125 ml milk
2 tablespoons chives, cut finely
sea salt & freshly ground pepper

Hamburgers

500g ground beef
30g bread crumbs
1 free range organic egg
sea salt & freshly ground pepper
2 tablespoons coarse mustard
2 tomatoes, sliced
1 red onion, sliced thinly

Optional: lettuce, pickle, mayonnaise, tomato ketchup

How to bake the pancakes

Put the mashed potatoes in a bowl and sift the flour and baking powder over it. In another bowl, beat the eggs, milk and chives together. Then mix this with the mashed potatoes and stir everything into a smooth batter. Season with salt and pepper. Heat oil in a frying pan. Spoon a spoonful of batter into the pan and fry some pancakes. When the bottom is golden brown, turn them over and bake them until done.

How to make the burgers

Put the meat into a bowl, add breadcrumbs, egg, salt, pepper and mustard, mix everything well. Divide the mince into portions, turn them into balls and flatten them. Fry the burgers over medium heat then brown the onion rings in the last minutes. Take a pancake, put a hamburger on top, a slice of tomato and a few onion rings. Place a second pancake on top.