

JUICY LUCY BURGER

Vorbereidingstijd: 20 minuten | Totale tijd: 40 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 500 g hele rode linzen, gekookt en gepureerd
- 500 g champignons, geroosterd en gepureerd
- 500 g mager rundergehakt
- 60 g knoflook, gehakt
- 2 tl Worcestershire-saus
- 10 plakjes Cheddar, in vieren gesneden
- 10 burgerbroodjes, licht geroosterd
- 500 ml light mayonaise
- 125 g augurken, in dunne plakjes gesneden
- peper en zout

Instructies:

1. Meng de linzen, champignons en het gehakt. Voeg de knoflook en Worcestershire-saus, meng en breng op smaak met zout en peper.
2. Maak balletjes van 10 x 140 g. Verdeel ieder balletje in twee dunne burgers. Plaats vier stukjes kaas op iedere onderste burger, in een cirkel, en zorg dat er een rand van 1 cm overblijft. Leg er een tweede burger bovenop en druk de randen goed samen.
3. Gril de burger op een platte grill, ongeveer 4 minuten per kant.
4. Terwijl de burgers bakken, bereid de broodjes alvast voor met mayonaise en dingesneden augurken.
5. Maak het broodje af met een met kaas gevulde burger en geniet er voorzichtig van, want de binnenkant kan heet zijn.
6. Optionele extra garnering: ketchup of uien.