Hamburger met pittige salade

Hamburger

* 350 gram rundergehakt
* 2 (hamburger)broodjes
* roomboter
* ½ eetlepel gladde mosterd
* 1 sjalot
* 1 eetlepel zonnebloemolie
* mayonaise
* peper & zout

Gebakken uien

* 3 uien
* roomboter
* peper & zout

Pittige salade

* 1 mango
* 1 rode peper
* 2 bosuitjes
* ijsbergsla
* 1 eetlepel sweet chilisaus
* 1 eetlepel wittewijnazijn

Snipper de sjalot en meng het rundergehakt met de gesnipperde sjalot, mosterd peper & zout.

Vorm twee stevige burgers en bewaar ze in de koelkast.

Schil de mango en snijd hem in reepjes.

Snijd de bosuitjes in ringen en snijd de rode peper fijn.

Meng de mangoreepjes met de bosuiringetjes en de rode peper.

Meng de sweet chilisaus en de wittewijnazijn door de mango.

Zet de salade in de koelkast.

Pel de uien en snijd ze in halve ringen.

Bak de uien op matig vuur in wat roomboter met een snufje peper & zout tot ze zacht en gekleurd zijn.

Besprenkel de broodjes met wat zonnebloemolie en bak ze in de oven op de opengesneden kant goudbruin in een minuut of vijf – zes.

Maak de broodjes op een leuke manier op 😉