

Franse hamburger

Recept

1. Warm het brood op het rooster van een op 180 graden voorverwarmde oven of op de grill. Zorg dat het niet té donkerbruin wordt.
2. Snijd de halve ui en bak de snippers met 1 eetlepel olijfolie en zout en peper.
3. Voeg na 5 minuten de in blokjes gesneden halve venkel toe en bak vervolgens nog 5 minuten door.
4. Hak de radijs fijn.
5. Bak de fijngesneden bladeren witte kool, rode kool en groene kool voor 5 minuten met 1 eetlepel olijfolie en wat zout en peper en bewaar dit op keukenpapier.

Opmaak

1. Smeer een goede eetlepel Japanse mayonaise op het onderste deel van het broodje.
2. Doe er wat radijs op, en stapel daar de kool, een plak ham, wat mayonaise, de tuinkers en het venkel-ui mengsel op.
3. Voeg eventueel het opgewarmde gestoofde rundvlees toe, of een vegetarische vervanger.
4. Herhaal het stapelen met de andere helft van het brood en druk daarna de helften op elkaar.
5. Druk de burger licht aan zodat alles goed bij elkaar blijft, en prik de houten prikkers erin.
6. Snijd de burger in 4 porties en bon appétit!

Eet Smakelijk!

Ingrediënten

- 1 mooi en flink hamburger broodje, door midden gesneden
- 3 el Japanse mayonaise
- 4 radijsjes
- 1 el tuinkers
- 1 halve ui
- 4 el olijfolie
- 1 halve venkel
- 3 plakken Parmaham
- ½ blad witte kool
- ½ blad rode kool
- ½ blad groene kool
- Optioneel: 100 g kant-en-klaar gestoofd rundvlees of een vegetarisch alternatief
- Houten prikkers