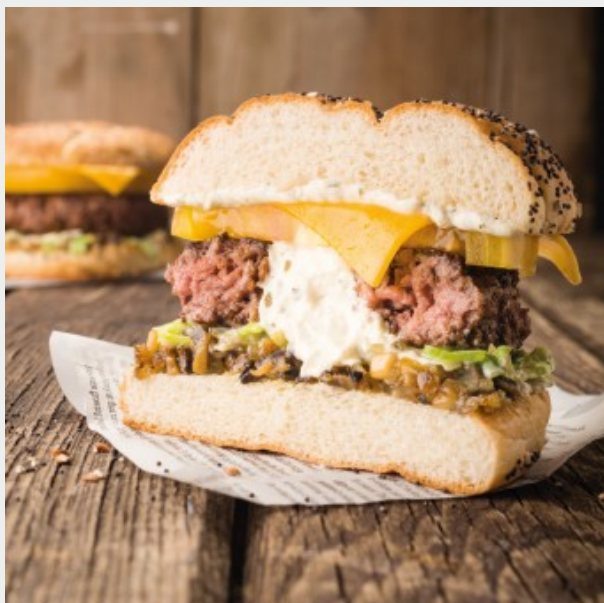


De Durver

avec Boursin® Cuisine Look & Fijne Kruiden



Ingrediënten voor 1 burger

- 15 g sjalotten
- 2 g look
- 5 g boter
- 50 g champignons
- 1 burger broodje
- 30 g iceberg
- 10 g pijpajuin
- 45 g **Boursin® Cuisine Look & Fijne kruiden**
- 1 runds gehakt (ongeveer 140g)
- Druivenpitolie
- 50 g tomaat
- 20 g Toastinette van La Vache qui rit® (cheddar smeltkaas)

Bereiding :

Maak een duxelle van champignons : Snij de sjalotten fijn, samen met de look en laat goudbruin bakken in boter. Voeg de fijn gesneden champignons toe. Kruid met zout en peper en stoof op een zacht vuurtje.

Toast het burger broodje onder de salamander en bedek het onderste broodje met de duxelle van champignons.

Snij de salade en de pijpajuin fijn, en meng samen met 20 g **Boursin® Cuisine Look & Fijne kruiden**. Dresseer deze mix op de duxelle van champignons.

Maak een gaatje in het midden van de hamburger en bak in de druivenpitolie.

Enmaal gaar, leg de hamburger op de salade, en dresseer 10g **Boursin® Cuisine Look & Fijne kruiden** in het gaatje in het midden van de hamburger.

Beleg met een sneetje tomaat, een sneetje smeltkaas Toastinette® en grill het geheel onder de salamander.

Werk af met de rest van de **Boursin® Cuisine Look & Fijne kruiden** (15 g) et sluit het broodje.



Préparation

15 minutes/minuten

Cuisson

8 minutes/minuten

Coût / conuiue

3,6 euros

