

**onderdeel A**

---

**bijlage**

**variant a**

## **Chiliburger voor 2 personen**

### **Benodigdheden burgers**

- 150 g rundergehakt
- 1 ei (maat s)
- 15 g paneermeel
- 2 mespuntjes zout
- 2 mespuntjes chilipeper
- 1 mespuntje nootmuskaat
- ½ theelepel mosterd
- 20 g margarine

### **Benodigdheden saus**

- ¼ sjalotje
- 1 kleine augurk
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 theelepel ketchup
- ½ theelepel mosterd
- zout en peper naar smaak

### **Benodigdheden broodjes**

- 2 (sesam)bolletjes
- 20 g ijsbergsla
- ½ tomaat
- ½ kleine ui
- stukje komkommer van 5 cm
- 2 satéprikkers
  
- 2 servetten

## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 150 graden.
- Meng voor de burgers het gehakt met het ei, het paneermeel, de kruiden en de mosterd.
- Vorm van het gehakt twee gelijke stevige burgers. Zorg dat er geen 'scheuren' in de burgers komen en dat de burgers op de broodjes passen.
- Smelt de margarine in de koekenpan en bak de burgers in ongeveer 12 minuten gaar.
- Snipper het sjalotje en hak de augurk zeer fijn.
- Meng voor de saus het sjalotje, de augurk, de mayonaise, de ketchup en de mosterd goed door elkaar en breng de saus op smaak met peper en zout.
- Snijd de ijsbergsla in reepjes.
- Snijd van de tomaat 4 dunne plakjes.
- Schaaf van het stukje komkommer 6 dunne plakjes.
- Snijd van de ui 6 dunne ringen.
- Verwarm de broodjes ongeveer 5 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
- Haal de broodjes uit de oven en snijd ze open.
- Beleg de broodjes met de ijsbergsla en leg de warme burgers op de sla.
- Stapel de helft van de uienringen, de plakjes tomaat en de plakjes komkommer op elke burger.
- Schep de helft van de saus op elke burger.
- Leg vervolgens de bovenste helft van de broodjes erop en zet de broodjes vast met een satéprikker.
- Serveer de burgers warm op twee bordjes aan de examinerator en leg naast elk bordje een gevouwen servet.