

onderdeel A

bijlage

variant b

Gypsyburger voor 2 personen

Benodigdheden burgers

- 150 g rundergehakt
- 1 ei (maat s)
- 15 g paneermeel
- ½ sjalotje
- ½ teentje knoflook
- 2 mespuntjes kerriepoeder
- 2 mespuntjes zout
- 1 mespuntje peper
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 20 g margarine

Benodigdheden saus

- ½ theelepel Worcestersaus
- ½ theelepel rode wijnazijn
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 theelepel ketchup
- 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.
- Snipper het sjalotje zeer fijn en pers het teentje knoflook uit.
- Meng voor de burgers het gehakt met het ei, het gesnipperde sjalotje, de geperste knoflook, het paneermeel en de kruiden.
- 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.
- Meng voor de saus de Worcestersaus, de rode wijnazijn, de mayonaise en de ketchup 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.