Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Préparation d'un sandwich américain au hamburger

Ingrédients

- 600 gr de bœuf haché
- 2 échalote
- 1 œuf
- poivre noir et sel
- 4 pains à hamburger
- 2 une cuillère à soupe de beurre doux (crème)
- 2 cuillère à soupe de mayonnaise à l'ail Henri Willig
- 1 petit oignon
- 2 cornichon
- laitue iceberg
- 2 cuillère à soupe de moutarde traditionnelle Henri Willig
- 2 une cuillère à soupe de ketchup
- 4 tranches de fromage Henri Willig Jersey

La préparation

go Dutch" avec des burgers hamburgers

Préparation des hamburgers :
Coupez les échalotes en petits dés et battez l'œuf. Mélanger la viande hachée avec les échalotes et l'œuf. Assaisonner avec du poivre fraîchement moulu et du sel. Diviser en 4 parts égales et former 4 burgers. Faire frire les hamburgers dans une poêle à griller ou sur le barbecue pendant 8 à 10 minutes.

Préparation des petits pains et de la garniture :
Mélanger le beurre en crème avec la mayonnaise à l'ail.
Couper l'oignon en grosses rondelles.
Couper les cornichons en tranches.
Couper la laitue iceberg en lanières.

Ouvrir les petits pains et les faire griller à l'intérieur jusqu'à ce qu'ils soient dorés, par exemple dans une poêle à griller. ;
et badigeonnez les petits pains avec le mélange beurre/mayonnaise.
Faire frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Garnir le petit pain de laitue iceberg et de tranches de cornichons.
Placer les hamburgers sur le dessus et les badigeonner de ketchup et de moutarde Henri Willig. ;
Disposer les tranches de fromage sur le dessus, garnir de rondelles d'oignon et plier les petits pains. ;

Servir immédiatement. ;

  ;

  ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ; nbsp ;