

## Hamburger New York Style

### Ingrediënten:

- 350gr rundergehakt
- peper en Zout (naar smaak)
- oude kaas (Old Amsterdam, ook niet kaas liefhebbers lusten dit in de Hamburger, probeer maar)
- potje Chutney
- 4 plakjes bacon
- beetje veldsla
- 1 ui
- 1 tomaat
- 1 augurk
- hamburgerbroodjes (afbak kaiserbroodjes zijn ook perfect)

### Bereidingswijze:

Doe het rundergehakt in een schaal en bestrooi het ruim met peper en zout. Kneed alles goed door elkaar. Rol van het gehakt balletjes (ongeveer net zo groot als een golfbal).

Zorg dat je altijd een even aantal balletjes hebt. Leg een gehaktballetje in de palm van hand en maak deze rond en zo plat mogelijk. Leg op het platte ronde gehakt schijfje een reep oude kaas en in het midden een theelepeltje chutney, zorg dat de randen vrij zijn. Neem nog een balletje en vorm daar ook een platte ronde schijf van en leg deze over de net gevulde eerste schijf. Vouw de randen goed dicht en je hebt je eerste gevulde hamburger gemaakt. Herhaal dit totdat je alle hamburgers hebt gemaakt. Je hebt voor vier personen ongeveer 350 gram gehakt nodig.

Maak de hamburgers niet te groot en druk in iedere hamburger een kuiltje zodat hij in vorm blijft tijdens het grillen.

Leg de "Hamburgers New York Style" samen met de plakjes bacon op indirect vuur op de BBQ bij een temperatuur van rond 220 graden. Check na 10 minuten of ze goed zijn en draai ze nog even om.

Gril op het laatst de hamburgerbroodje nog even mee (de kaiserbroodjes eerst in de oven afbakken). Maak op met een blaadje sla, hamburger, uienring en een dun plakje tomaat, twee plakjes augurk en een plakje bacon. Probeer de "Hamburger New York Style" eens zonder saus, de smaak zal je verbazen.

gr = gram