

Italiaanse hamburger

Ingrediënten

- 400 gram gehakt of 4 steak hachés.
- 2 uien
- 200 gram mozzarella
- 1 eetlepel gehakte basilicum
- 8 kerstomaatjes
- 50 gram boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 12 zwarte olijven
- zout
- peper

Werkwijze

1. Fruit de fijngesneden uien 3 of 4 minuten in 20 gram boter. Verwijder ze uit de pan.
2. Verhit 30 gram boter en de olie in de pan en schroei de gehaktschijven, elke kant 3 à 4 minuten. Voeg zout en peper toe.
3. Leg de ui op de gehakt; leg er vervolgens een plak mozzarella op. Plaats een deksel op de pan en laat de kaas smelten.
4. Strooi de basilicum eroverheen, en leg de tomaten en de olijven er-naast.