

Tortilla Smashburgers

Wat heb je nodig? (voor ca. 5 burgers)

5 grote tortilla's
5 kleine tortilla's
500 gr. gehakt
1 el. Ralphs Goeie Dingen Steak & Burger rub
jalapeno's (potje)
½ rode peper
3 volle el. roomkaas (bv. Philadelphia)
beetje verse peterselie
1 rode ui
paar tomaten, in dunne plakjes gesneden
ijsbergsla, in dunne reepjes gesneden
paar augurkjes, in plakjes gesneden
5 plakjes Cheddar kaas
4 el. Zaanse mayonaise
4 el. 'The Sauce'
olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

1. Kruid het gehakt met Ralphs Steak & Burgerrub, zwarte peper en wat zout
2. Verdeel in porties van ca. 90 á 100 gr. per stuk en rol deze losjes tot balletjes
3. Snijd de rode ui doormidden en hak de ene helft grof en de andere in dunne halve ringetjes
4. Verhit wat olie op de bakplaat en bak de grofgesneden ui zachtjes tot ze gekaramelliseerd is
5. Hak de rode peper, wat peterselie en ca. 3 stukjes jalapenopeper fijn en roer door de roomkaas
6. Meng voor het sausje de mayonaise en 'The Sauce' door elkaar
7. Leg de balletjes gehakt op de hete bakplaat en draai ze na 5 tellen om
8. Druk ze dan goed plat met een spatel en leg er, na het omdraaien, een plakje cheddarkaas op
9. Bak tot de burgers medium gaar zijn en de kaas is gesmolten
10. Beleg de grote tortilla's met wat sla, tomaat, augurk en schep er een flinke lepel peperroomkaas op
11. Verdeel er dan wat rauwe rode ui over en leg de hamburger er bovenop
12. Schep hier wat saus over en beleg met wat gebakken rode ui
13. Leg er dan de kleine tortilla's bovenop op en vouw ze dicht tot een pakketje
14. Gril de tortilla/hamburgerpakketjes, met de vouwkant naar beneden, op de bakplaat tot deze krokant is
15. Draai ze om en bak ook de andere zijde goudbruin en serveer de pakketjes met de rest van de saus

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok