**Cheeseburger zonder broodje**

lamsgehakt
bloemkool

eieren

Parmezaan

amandelpoeder

olijfolie

kropsla

eieren

augurken

sesamzaad

ui

tomaten

mosterd

puntpaprika’s

witte balsamico

mosterdzaadjes

selderijzout

peper en zout

bruine suiker

Griekse yoghurt

ketchup

merguez-kruiden

gedroogde peterselie

knoflookpoeder

cheddar

geitenkaas

**Bereid het toebehoren:** verse sla, een hardgekookt ei, augurken in de lengte gesneden, licht geroosterd sesamzaad, ui in ringen gesneden en goudbruin gebakken, verse tomaten op schijfjes.

**Maak de zoete pickles:** hak ui, ingemaakte augurk en puntpaprika’s in zeer fijne brunoise. Stoof de groentemix in wat witte balsamico. Breng op smaak met mosterdzaadjes, selderijzout, peper en een lepeltje bruine suiker of vervangend zoetmiddel. Laat volledig afkoelen. Je kan deze zoete pickles bewaren in potjes of onmiddellijk gebruiken.

**Maak de hamburgerdressing:** meng Griekse yoghurt met ketchup en de zelfgemaakte zoete pickles. Je mag de saus opwarmen zonder problemen, maar koud is ook OK.

**Maak burgers:** kruid het lamsgehakt met peper, zout, merguez kruiden, gedroogde peterselie en knoflookpoeder of –pasta. Kneed in de vorm van hamburgertjes. Bak de burgers tot er heldere vloeistof uitkomt als je er met een spiesje in prikt. Leg er vierkante plakken cheddar op en zet even onder de grill tot de kaas smelt.

**De opbouw:** begin met een bodemplaat bloemkool, besmeerd met mosterd, vermengd met bruine suiker of gelijksoortig zoetmiddel. Leg daarop een vierkant velletje harde geitenkaas en een lamsburger met cheddar.

**Bouw nu verder op met de andere bereidingen:** warme gebakken ui, schijfjes tomaat, gesneden augurk, schijfjes hardgekookt ei en top of the bill, de dressing. Dek af met blaadjes verse sla, een schijfje bloemkool, bestuif dat met olijfolie en bestrooi met geroosterde sesamzaadjes.