**Donutburger**

beefburgers
peper & zout
gedroogde peterselie
knoflookpoeder

vloeibaar bakmiddel
puntpaprika’s
bloemkool
ui
aardappelen
eieren

Een donutburger met een zachtgekookt eitje. Het ziet er fastfood uit en is het ook, maar wel in een gezondere versie.

Maak een gat in het midden van een beefburger (100% rund, zonder vet) die je vooraf gekruid hebt met peper, zout, gedroogde peterselie en knoflook. Bak die driekwart af in wat bakmiddel, type Becel. Zet even afgedekt weg.

Grill ondertussen de geschilde puntpaprika's, bak de geraspte bloemkool en de brunoise van ui.

De gebakken aardappeltjes zijn facultatief.

Leg de beefburgers terug in de pan, warm op en giet een eitje in het gat. Laat nog een paar minuutjes staan op zacht vuur, tot het eiwit gestold is.

Dien op en vergeet voor één keer de mayonaise en ketchup.