

Umami Smashburger

INGREDIËNTEN

4 porties

- 4** smashballen (100 g per stuk, 100% rund)
- 4** brioche broodjes
- plakjes cheddar
- ui, in dunne ringen
- 1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 1 el** mayonaise
- 1 el** sriracha
- 1 el** limoensap
- Boter of olie voor bakken

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng in een kommetje: Kikkoman sojasaus, mayo, sriracha en limoensap – dit is je Asian burger sauce

Stap 2

Bak de uienringen langzaam goudbruin en zacht. Zet apart.

Stap 3

Verhit een gietijzeren pan of bakplaat goed heet. Smash de burgers met bakpapier en spatel en bak aan beide kanten mooi bruin. Voeg op het laatst de cheddar toe en laat smelten.

Stap 4

Toast de brioche broodjes licht.

Stap 5

Smeer de onderkant in met Asian sauce, leg de burger erop, top af met gebakken ui en nog wat saus.