

INGREDIËNTEN	PORTIE GEWICHT KG/LT	GEPLAND RECEPT KG/LT	SAMENSTELLING % VAN HET RECEPT
STAP 1:	0,000	0,000	0,00%
GEHAKT RUND EN VARKEN	0,500	0,431	43,07%
KNOFLOOK	0,005	0,004	0,43%
BROODKRUIM	0,100	0,086	8,61%
PEPER WIT (MOLEN)	0,001	0,001	0,09%
ZOUT KEUKEN	0,005	0,004	0,43%
PETERSELIE PLAT	0,010	0,009	0,86%
UIEN WIT	0,140	0,121	12,06%
YOGHURT VOL	0,200	0,172	17,23%
BOTER KEUKEN GEZOUTEN	0,030	0,026	2,58%
STAP 2:	0,000	0,000	0,00%
EIEREN SCHARREL COCOVIT BRIK	0,100	0,086	8,61%
BROODKRUIM	0,050	0,043	4,31%
AFWERKING:	0,000	0,000	0,00%
KAAS CHEDDAR SNEETJE 20G/PLAKJE	0,020	0,017	1,72%
<b>TOTAAL</b>	<b>1,161</b>	<b>1,000</b>	<b>100%</b>

ALLERGENEN: MELK - GLUTEN (TARWE) - EI - SESAM -

## WERKWIJZE

- Stap 1: weeg alle ingrediënten nauwkeurig af. Pureer de uien.
- Doe alles in een (gekoelde) mengkom, overgiet met gesmolten boter en meng op de hand.
- Vorm in de gewenste vorm en het gewenste gewicht.
- Bak gaar in de oven of pan.
- Stap 2: je kan de hamburgers paneren voor een krokant smaakkorstje.
- Afwerking: met cheddar kaas.
- 
- 

## OPMERKINGEN

je kan ook oregano, gerookte paprika, Parmezaanse kaas aan het broodkruim toevoegen voor een aangepaste smaak...

