

Sappige hamburgers met champignons en spiegelei



Ingredienten voor 2 Personen

1/2	Rode ui
150 g	Champignons
klontje	Boter
	Peper
	Zout
2	Eieren
2	Hamburgerbroodjes
2	Hamburgers
een handvol	Tuinkers
4 eetlepels	Ketchup

Bereiding

1. Was de tuinkers en snijd de rode ui in ringen. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakken.
2. Verwarm de boter in een pan en stoof de champignons ongeveer 15 minuten op middelhoog vuur. Kruid af met peper en zout. Roer niet te veel, dan geven de champignons te veel vocht vrij.
3. Verwarm ondertussen in een andere pan wat olijfolie en bak de hamburgers op middelhoog vuur ongeveer 5 minuten aan een kant. Draai ze om en bak nog eens 5 minuten aan de andere kant, samen met de spiegeleieren in dezelfde pan. Kruid af met peper en zout.
4. Bestrijk de bodem van het hamburgerbroodje met wat ketchup, leg er wat rode ui op en vervolgens de hamburger. Hierop leg je de champignons, tuinkers en het spiegelei. Top af met de bovenkant van het broodje.