**Zelfgemaakte hamburgers met verse frietjes**

Tijd ongeveer 80 minuten

Materialen;

* Dunschiller, aardappelmesje, snijplank, vergiet
* Friteuse
* Mengkom
* Grote en kleine braadpan

Ingrediënten;

* 2,5kg frietaardappelen
* 750g. gehakt
* 7 soeplepels paneermeel
* Zout,nootmuskaat, peper
* 2 eieren
* Bakboter
* 3 uien

Bereiding;

* Schil de aardappelen met een dunschiller en snijdt ze in schijfjes en nadien in frieten
* Spoel ze af in een vergiet
* Bak ze voor gedurende enkele minuten aan 140•C
* Doe het gehakt in een mengkom, kruid het en voeg de eieren toe. Meng het tot een mooi geheel
* Rol gelijke bolletjes en duw ze plat tot een mooie hamburger
* Maak de uien schoon en snijdt ze in schijfjes
* Zet de thermostaat van de friteuse op 180•c
* Smelt boter in beide braadpannen
* Bak nu de uien en de hamburgers gaar in enkele minuten
* Bak de frietjes tot dat ze goud/geel zijn

Tips;

* Laat de voorgebakken frietjes even afkoelen
* Je kan op de hamburgers nog een plakje kaas laten smelten

**Smakelijk!**

Nhean

