

GORGO CA NOVA

## PASTRAMIBURGER MET ZUURKOOL EN LITTLE GEM



### BEREIDING

Doe alle ingrediënten voor de saus in een kom. Roer door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Laat de zuurkool goed uitlekken. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan en bak hierin de hamburgers goudbruin en gaar. Beleg de burgers met een plakje kaas, doe een deksel op de pan en laat de kaas licht smelten. Haal de burgers uit de pan. Halveer de burgerbroodjes en bak deze in dezelfde pan 2 minuten per kant, totdat ze licht getoast zijn. Snijd de plakken Pastrami in reepjes en bak deze kort aan in de koekenpan. Het leukste deel: de burger opbouwen! Smeer een flinke lepel saus op de broodjes. Leg hier de burger op, met hier bovenop de zuurkool en een handje sla. Snijd de Little Gem in 4 partjes en grill deze kort in de pan. Leg deze op de zuurkool. De bovenkant van het broodje erop en genieten maar!

### INGREDIENTEN

#### **Voor de Saus**

3 el mayonaise  
1 el mierikswortel  
1 el tomatenketchup  
1/2 fijn  
gesnipperde ui  
peper / zout

#### **Voor de burger:**

4 kwalitatieve runder hamburgers  
4 plakken pastrami (dik gesneden)  
4 burger broodjes  
Sla  
4 plakken cheddar  
200 g zuurkool  
Little Gem