



Skinny cheeseburgers met airfryer frieten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram frietaardappel
olijfolie
2 uien
4 augurken
500 gram américain natuur
peper en zout
4 schijfjes oude kaas
4 pistolets (groot)
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel tomatenketchup
2 eetlepels kappertjes
1/4 ijsbergsla (krop, fijngesneden)
1 vleestomaat

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in frieten. Meng in een kom met een beetje olijfolie. Bak ze vervolgens in de airfryer.
- 2.** Snij de uien zeer fijn. Doe hetzelfde met de augurken. Meng de américain met de uien en de helft van de augurken. Breng goed op smaak met peper en zout. Kneed tot vier dunne burgers. Verhit een grillpan tot deze gloeiendheet is. Gril de burgers aan beide kanten tot ze gaar zijn. Leg op elke burger een plakje kaas en laat even smelten. Snij de pistolets open en gril de snijkanten eveneens kort.
- 3.** Meng de mayonaise met de mosterd, de ketchup, de rest van de augurken en de fijngesneden kappertjes. Meng met de ijsbergsla.



- 4.** Beleg de pistolets met wat ijsbergsla en een burger. Leg hierop een dikke plak tomaat. Dek af met het bovenste deel van de pistolet.
- 5.** Serveer met de frieten.