



Zelf mini hamburger broodjes met truffelmayo en truffelkaas maken



Ingrediënten

- 8 mini hamburgers (gekruid)
- 8 plakken Henri Willig truffelkaas
- 8 mini hamburgerbroodjes
- 4 cherry tomaatjes
- 8 theelepels Henri Willig truffelmayonaise
- rucola

Bereidingswijze

Hamburgers met truffelmayo en truffelkaas, een heerlijk hapje voor op de borrelplank en een droom voor elke truffel-lover.

- Verwarm de oven voor op 220 graden.

- Verwarm een koekenpan (zonder olie o.i.d.) en bak de hamburgertjes binnen zo'n 8 minuten goudbruin en gaar. Zodra de burgers zo goed als klaar zijn leg je de plakjes truffelkaas op de bovenkant. Doe een deksel op de pan en laat de kaas smelten.

- Bak ondertussen de hamburgerbroodjes in de oven binnen zo'n 3 minuten goudbruin. Snijd de cherrytomaten in plakjes.

- Snijd, zodra de broodjes zijn afgekoeld, de broodjes open en smeer de truffelmayonaise op de onderkant. (En eventueel ook op de bovenkant)

- Beleg het broodje vervolgens met de hamburger, de tomaatjes en de rucola.

Voilà, een lekkere snack! Bedankt @thamargoesbananas voor dit makkelijke recept.