

# Burger van Fries Roodbont met Blue de Wolvega

## Benodigdheden:

500 g ongekruid gehakt

4 witte harde bollen of Italiaans bollen

100 g zachte Blue de Wolvega

1 ui, groene pesto, rucola, 2 tomaten of gedroogde tomaatjes

## Bereiding:

Kruid het gehakt met peper en zout en maak 4 hamburgers, grill (het liefst op kolen) de burgers. Garen kan evt. in de oven. Snij de ui in halve ringen en bak ze in een beetje boter en/of olie in een koekenpan. Wanneer de ui bijna gaar is de tomaat nog even meebakken.

Snij de broodjes doormidden en besmeer beide kanten met pesto en bedek de onderkant met rucola. Leg, als de burger bijna klaar is, wat plakjes Blue de Wolvega op de burger en laat dit smelten.

Doe de burger op het broodje, schep de ui en tomaat erop. Evt. nog wat rucola erboven op. De bovenkant van het broodje er weer op en direct serveren.

## Als hoofdgerecht:

Serveer de hamburger zonder broodje, maar met frites en een groene salade.