



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Pittige Rijnrund biefburger met brood van de Veldkeuken

4 personen, lunch- of hoofdgerecht, 20 min

Van de Streekmolen:

8 cherrytomaatjes

brood van de Veldkeuken

4 Rijnrund biefburgers

4 plakjes graskaas van de Kopermolen

1 groene peper (is ook lekker zonder)

8 el mayonaise

60 gr roomboter, ongezoeten

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Was de tomaatjes en snij ze in partjes van vier.

Verwarm de boter in de pan en bak hierin de biefburger aan beide kanten bruin. Zet de burger voor ongeveer 5 minuten in de oven. Leg in de laatste minuut de plakjes kaas op de burger.

Beleg het gesneden brood met de biefburger, de tomaat en mayonaise.

Je kunt er ook een paar ringetjes groene peper aan toevoegen. Als je de 'hitte' van de peper wilt verminderen, kun je het beste de zaadjes en zaadlijsten verwijderen. Kijk uit met in je ogen wrijven nadat je pepers gesneden hebt. Je gaat er zeker van huilen!

De groene peper is de onrijpe vorm van de rode peper, net zoals de groene paprika de onrijpe vorm is van de rode paprika. Die groene vormen smaken daarom iets bitterder.

Serveer eventueel met een spitskool salade.

Eet smakelijk.