



Beefburger met sjalottensaus

hoofdgerecht voor 2 personen, 15min

Van de Streekmolen:

- 2 beefburgers
- 300 g sjalotten, gepeld en in ringen gesneden

Lekker met de schorseneren-aardappelgratin!

En verder:

- boter
- zout, peper
- een flinke klont roomboter
- 1 el suiker
- witte of rode wijn
- verse of gedroogde tijm

Laat de boter smelten in een steelpan en strooi er de suiker over. Bak de sjalottenringen aan en giet er zoveel wijn bij dat de sjalotten net onderstaan. Voeg een takje tijm toe. Laat half uur pruttelen tot de sjalotten helemaal zacht zijn en de saus ingedikt is. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met de gebakken of gegrilde beefburgers.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>