

Zwitserse burger

4 personen

30 minuten

Wist je dat je met onze Zwitserse schijven ook heerlijke hamburgers kan maken? Zeker in combinatie met gesmolten Emmental en een paar schelletjes Grison, een échte smaakbom!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 Zwitserse schijven
- 4 (volkoren) pistolets of hamburgerbroodjes
- 200 gram champignons
- Slablaadjes naar keuze
- 16 schelletjes Grison
- ± 40 gram scheutjes naar keuze (prei, radijs, ...)
- 100 gram geraspte Emmental
- 4 augurken
- 8 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels mosterd
- gedroogde Provençaalse kruiden
- bakboter
- peper en zout



BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 150 graden.
2. Zet alle ingrediënten klaar.
3. Snij de augurken in kleine blokjes en zet opzij.
4. Meng de 8 eetlepels mayonaise met de 2 eetlepels mosterd en 1 eetlepel Provençaalse kruiden. Zet apart.
5. Kuis de champignons. Snij ze in schijfjes en bak ze in wat bakboter in een koekenpan. Kruid met peper en zout. Zet de gebakken champignons afgedekt opzij.
6. Verhit in de koekenpan opnieuw wat bakboter en bak de Zwitserse schijven op een middelmatig vuurtje, en draai ze regelmatig.
7. Bedek de Zwitserse schijven met de Emmental en leg ze op wat bakpapier op de rooster in de oven, zo kan de kaas wat smelten.
8. Snij de hamburgerbroodjes doormidden.

9. Smeer de onderkant in met 1 eetlepel van de saus en beleg met de blokjes augurk en wat scheutjes.
10. Daarop komen wat blaadjes sla en 4 schelletjes Grison per hamburger. Plooi de schelletjes een beetje voor een mooier resultaat!
11. Haal de Zwitserse schijven uit de oven en leg ze op het geheel.
12. Werk af met de gebakken champignons.
13. Smeer de rest van de saus uit op de onderkant van het deksel van het broodje. en zet het geheel vast met een satéprikker of een mooi steakmes.

* Heel lekker met (zelfgemaakte) rösti's! Op de site van **Lekker van bij ons** vind je een heel goed [recept](#), én ook handige [tips](#)!

Smakelijk!