

Witloof met kaas en ham...burger

30 minuten

4 personen

Dé klassieker witloof met kaas en ham, maar dan zoals je hem nog nooit hebt geproefd! Maak kennis met onze verrassende variant: witloof met kaas en ham... én onze heerlijke sappige kippenburger. Een origineel gerecht dat comfortfood naar een nieuw niveau tilt. Perfect voor een gezellige maaltijd!





INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 stronken witloof
- 4 kippenburgers
- 8 schellen Leielander ham
- 250 gram kaassaus van bij ons in de winkel
- 4 tiger pistolets
- 1 rode ui
- mayonaise
- Dijon mosterd
- plantaardige olie
- bakboter
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Verwijder de harde kern van de stronken witloof en snij de witloof in dunne halve ringen. Zet opzij.
3. Bak de kippenburger in plantaardige olie, zorg voor een mooi korstje, binnenin moet hij nog niet gaar zijn.
4. Leg de gebakken kippenburgers op een bakpapier op een ovenrooster.
5. Leg op elke burger een sneetje Leielander ham, plooi deze dubbel zodat ze mooi op de burger past.
6. Besmeer daarna de ham met een eetlepel van onze kaassaus.
7. Zet de kippenburgers 15 à 20 minuten in de oven. Helemaal op het einde kan je gerust de grillstand opzetten om de kaas mooi te gratineren.
8. Bak de andere sneetjes ham in een pan met een beetje olie krokant. Zet opzij.
9. Pel en snij de rode ui in dunne ringen, zet opzij.

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

10. Stooft de helft van de gesneden witloof in wat bakboter, de witloof mag mooi bruin worden en wat karameliseren.
11. Neem een mengkom en meng 4 eetlepels mayonaise met 1 eetlepel Dijon mosterd en de overschot van de kaassaus.
12. Snij de tiger pistolets door en bak de binnenkanten kort aan in wat boter, voor extra smaak doe je dit in dezelfde pan als de witloof!
13. Tijd om de burger samen te stellen! Smeer een beetje van de mayonaisesaus op de onderkant van de tiger pistolet. Leg daarop wat rauwe witloof.
14. Hierop komt de kippenburger uit de oven.
15. Leg op de kippenburger een sneetje van de krokant gebakken ham.
16. Leg daarop wat rode ui ringen en wat gestoofde witloof.
17. Smeer ook het deksel van de pistolet in met wat van de saus en maak de burger af!

Smakelijk!