

Burgers, in soorten en maten

Ingrediënten

- Hamburgers en/of
- Satéburgers en/of
- Kruidenburgers en/of
- Baconburgers en/of
- Andere burgers en of
- Gehaktballen en/of
- Slavinken en/of
- Blinde vinken en/of
- Andere vinken Voor iedereen dezelfde of voor elk zijn/haar eigen favoriet!

Bereidingswijze

Als je gehaktballen gebruikt, eventueel eerst kruiden en daarna plat maken, zo lijken ze overigens ook een beetje op een burger. Ook sla- en de andere vinken eerst plat duwen. Leg ze onder de Cramer en laat ze op het rooster in het midden lekker grillen. Ook hier komt meestal veel vet vrij, zodat wij aanraden om geen aluminiumfolie te gebruiken. Regelmatig even omdraaien. Eventueel voor de kleur de laatste paar minuten nog even naar boven verhuizen.

Bijzonderheden

Heerlijk bij de hoofdmaaltijd, maar ook lekker bij de lunch.