

# Hamburger met bacon en ansjovismayonaise

## Voor 1 persoon:

- 1 runderburger
  - 1/2 ui, in dunne ringen
  - olijfolie
  - scheutje bier
  - 1–2 ansjovisfilets
  - 1 tl mayonaise
  - 1 el Franse mosterd
  - 2 plakjes gerookt ontbijtspek
  - 1 broodje met sesamzaad
  - 40 g geraspte kaas (bijv. cheddar)
1. Bak de uiringen zachtjes in een pan op laag tot middelhoog vuur in een beetje olijfolie tot ze goudgeel en zijn. Voeg dan een scheutje bier toe en roer tot het verdampt is. Snijd de ansjovisfilet in heel dunne reepjes. Vermeng ze met de mayonaise.
  2. Verhit olie in een hete grill- of koekenpan en leg de burger erin. Laat deze aan één kant dichtschroeien en bestrijk de bovenkant met mosterd. Keer de burger om en schroei de mosterdkant dicht. Draai de burger nog een keer om voor een krokant korstje.
  3. Bak het ontbijtspek krokant, snijd het broodje door en rooster beide helften lichtjes. Smeer de onderste helft van het broodje met ansjovismayonaise. Beleg de burger met de uiringen, het spek en de kaas. Leg de bovenste helft van het broodje erop.