



# Broodje hamburger met Oosterse wokgroenten en Hela Speciaalsaus

---

## Ingrediënten voor 2 Personen

2 hamburgerbroodjes met sesamzaadjes  
2 gekruide hamburgers van gemengd gehakt (ongeveer 100 g per stuk)  
2 plakken jong belegen kaas  
200 g Oosterse wokgroenten  
30 g gemengde sla  
60 g Hela Speciaalsaus



## Vorbereiding

1. Bereid de hamburgers zoals aangegeven op de verpakking. Wil je jouw plak kaas helemaal gesmolten? Leg de plak kaas de laatste minuut al op de hamburgers in de pan zodat deze beginnen te smelten.
  2. Snijd ondertussen de hamburgerbroodjes doormidden. Verhit deze aan een zijde in een grillpan zodat de hamburgerbroodjes knapperig worden.
  3. Blancheer de Oosterse wokgroenten kort in kokend water.
  4. Smeer de Hela Speciaalsaus op beide helften van de hamburgerbroodjes.
  5. Verdeel de gemengde sla over de onderste helften van de hamburgerbroodjes en leg hier de gebakken hamburgers op.
  6. Leg de plakken jong belegen kaas op de hamburgers, als je dit nog niet had gedaan tijdens de bereiding.
  7. Verdeel de Oosterse wokgroenten over de broodjes hamburgers en doe de bovenste helft van de hamburgerbroodjes hier op.
  8. Prik de broodjes hamburger eventueel vast met een satéprikker zodat de broodjes niet uit elkaar vallen.
- Smakelijk!