


# Dikke unit van Tebo

Teun Bout

## Ingrediënten (4p)

-  1 kg varkensgehakt van MTS Van Heugten
-  300 gr. rundergehakt
-  pakje ontbijtspek
-  500 gr. vleestomaten
-  krop ijsbergsla
-  2 siepels
-  vloeibare bakboter
-  Heinz american burger sauce
-  broodjes naar keuze
-  doos eieren
-  hamburgerkruiden
-  2 beschuitjes (1 ui = 1 beschuit)
-  smeltkaas
-  patat
-  patatkruiden



60 minuten



kantine van TeBo's  
trekkerpaleis



2206 Kcal



frituurpan en hef-  
truck met lepels

## Zo stelt de techneut het samen

### (Voor)bereiding:

1. Snijd de uien in halve ringen.
2. Pak een steelpan en houten spateltje (krast niet zo over de bodem).
3. Doe genoeg boter in de pan.
4. Fruit de ui in de boter.
5. Doe het varkens- en rundergehakt in een mengkom.
6. Kruid het gehakt naar smaak en voeg 2 eieren toe.
7. Verkruimel de beschuitjes over het gehakt.
8. Kneed het gehakt tot een mooi egaal mengsel. Proef af en toe even.
9. Maak een mooie hamburger van het gehakt.
10. Als de ui goed is haal 'm van het vuur.
11. Zet vier koekenpannen op middelhoog vuur. Doe er veel boter in.
12. Doe de hamburgers in twee van de vier pannen.

## Zo stelt de techneut het samen

13. Gebruik de lepels van de heftruck om een beetje na te drukken in de pan. Doe een deksel over de hamburger.
14. Draai de hamburgers om in de pan.
15. Pluk de blaadjes van de krop sla.
16. Zet de frituur op 180 graden.
17. Zet de andere 2 pannen aan met boter zodat ze kunnen opwarmen.
18. Draai de hamburgers nog één keer.
19. Bak ondertussen de spek.
20. Bak de friet.



## Broodje bouwen:

1. Snij de broodjes open, haal de bovenkant eraf.
2. Onderop het broodje goed wat hamburgersaus, verdeel zoals maïs op de kuil. Hakken niet smeren.
3. Doe de ui over de saus.
4. Friet ligt in 't vet, hamburgers bijna klaar, dus eieren bakken.
5. Hamburgers nog één keer omdraaien.
6. Leg op elke hamburger een plakje smeltkaas en laat even smelten.
7. Doe de eieren bovenop de ui.
8. Daar bovenop blaadje sla.
9. Daar bovenop spek.
10. Haal de friet uit het vet en doe er patates en frites kruiden op.
11. Leg de burger bovenop het spek.
12. Leg daar wat tomaatjes bovenop.
13. Klaar! Serveer met friet.



## Dit zegt Louis:

*Sjeeuuu. Deze plakt vijf minuten in de mond, en vijf jaar aan de pens. Gemengd is hij wel. Een betere versie van de lasagnekuil bestaat bij niet, bij elke hap krijg je een gemengd rantsoen binnen. Uw promotie gaat liever langs de grote T dan langs de gele M!*



