

Kippenburger met abrikoos en brie



Ingrediënten (4 personen)

- 4 Italiaanse kippenburgers (freshmart)
- 100 g rucola
- 1/2 rode ui
- 8 plakjes brie de Meaux
- 1 eetl. boter
- 4 hamburgerbroodjes
- 8 eetl. abrikozenconfituur
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 2 eetl. olijfolie

Bereiding (20 min.)

1. Snij de rode ui in ringen. Verhit 1 eetl. olijfolie in een pan en bak de rode ui glazig. Blus met de balsamicoazijn en laat licht karamelliseren.
2. Verhit intussen 1 eetl. olijfolie in een pan en bak de burgers goudbruin aan 1 kant. Draai om en laat op het einde van de baktijd 2 plakjes brie smelten boven op de burger.
3. Smelt de boter in een pan en warm de broodjes op. Verwarm de confituur in de microgolfoven.
4. Leg op de bodem van elk broodje wat rucola en wat gebakken ui. Leg er een burger met kaas bovenop. Werk af met de confituur en sluit de broodjes.