

Halloumiburger met chilisaus



Ingrediënten (4 personen)

- 4 plakjes halloumi (Cypriotische kaas)
- 100 g rucola (of koriander)
- 1 tomaat
- 1/2 rode ui
- 1 ei
- 4 hamburgerbroodjes
- 8 eetl. chilisaus
- 1 eetl. sesamzaad
- 2 eetl. olijfolie

Bereiding (20 min.)

1. Klop het ei los en bestrijk hiermee de halloumi. Wentel de halloumi in het sesamzaad. Verhit de olijfolie in een pan en bak de halloumi aan beide kanten goudbruin.
2. Warm intussen de broodjes op (instructies: zie verpakking). Snij de tomaat in schijfjes en de rode ui in ringen.
3. Besmeer de bodem van elk broodje met 1 eetl. chilisaus en verdeel er wat rucola over. Leg er een plakje halloumi, de tomaat en de rode ui bovenop. Werk af met de rest van de saus en sluit de broodjes.