

'n Kamp Gunsteling

**Hamburgers met crispy uieringe*

4 mense

Bestandele:

Patties 400g maalvleis 5ml growwe sout en peper 30ml traditional braai mix (Masterblends for Braai – Robertson spice)	Uieringe voorberei op vuur 2 uie in ringetjies gesny 250ml koekmeel 1.5L olie	Gekarameliseerde uie 2 uie in wiggies gesny 15ml suiker 1 eetlepel botter	Sampioen-kaassous 250g sampioene gesny 250ml room 1 pakkie sampoensous-poeier (Knorr) 1 koppie gerasperde kaas 1 teelepel knoffel 1 teelepel botter
---	--	---	---

Res van bestandele:

- Raket, Vars broodrolletjies en Avo

Metode:

1. Patties: Meng bestandele saam en vorm 100g bolletjies (maak seker jy bind die bolletjie goed sodat dit nie breek as jy dit braai nie). Druk die maalvleis bolletjie plat sodat dit n pattie vorm. **dit moet natuurlik op die vuur gebraai word want ons vrouens kan tog nou nie alles doen nie... en dit bly die lekkerste oor kole 😊*
2. Sampioen-kaassous: In potjie, braai sampioene in botter en voeg knoffel by. Braai tot water weggekook is. Voeg die poeier en room by. Prut tot sous dik is. Gooi die kaas by en roer tot glad en kaas gesmelt is.
3. Uieringe: Gooi meel dadelik oor na dit geskil en gesny is sodat meel vassit aan ringetjies. Gooi ook sout oor. In n diep vuurvaste pot, gooi 1.5L olie in, en wag dat olie lekker warm is. Gooi uieringe in en braai in olie tot goubruin (vat gewoonlik so 20minute) **Die vuur gee die uieringe n “smokey flavour” – heerlik verby!*
4. Gekarameliseerde uie: In pan, braai uie in botter (plaat op lae hitte) – sit deksel op dat die uie sweet tot sag. Voeg die suiker by en braai op hoe hitte tot bruin en sticky