



# PUIKE PIZZABURGER

## NODIG

### SAUS:

1 teen knoflook  
paar basilicumsteeltjes  
scheutje rode of witte wijn  
2 blikken tomatenblokjes  
peper en zout

### BURGERS

500 gram half om half  
gehakt  
50 gram Parmezaanse kaas  
1 takje rozemarijn  
fijngesneden  
1 blikje tomatenpuree  
1 el balsamicoazijn  
1 el mosterd

### VERDER:

1 zakje mozzarella  
handje vol olijven  
basilicum  
5 (Kaiser of Italiaanse)  
broodjes

## DOEN

1. Snijd de knoflook en basilicum fijn. Doe een scheutje olijfolie in de pan, fruit de knoflook en de basilicum, blus met de wijn, voeg de tomaten toe en breng op smaak met peper en zout. Laat ongeveer 10 minuten pruttelen.
2. Verwarm de grill/oven op 180 °C. Meng het gehakt met bovengenoemde ingrediënten en maak er 10 burgers van. Grill of bak de burgers gaar. Snijd de broodjes doormidden en besmeer met de saus. Leg dan de burger erop, de mozzarella en de olijven.
3. Leg de burgers onder de grill/oven totdat de kaas gesmolten is, garneer met basilicum. Lekker met een frisse salade.

**TIP:** je kunt je pizzaburger uitbreiden met diverse andere lekker dingen, denk aan salami, pancetta, gegrilde aubergine en courgette.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)