**Texaanse Chiliburgers**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

 Burgers

3 tl komijn, gemalen

1 tl koriander, gemalen

1kg rundergehakt

1 ui, fijngehakt

80g paneermeel

1 ei, luchtig geklopt

2 pepers, zonder zaad, gehakt

2 tenen knoflook, geperst

 Zoete Uiensaus

1 el olie

2 grote uien, dun gesneden

55 g bruine basterdsuiker

1 el moutazijn

 4 hamburger-broodjes

**Bereidingswijze:**

Om de chiliburgers te maken, schroeit u komijn en koriander 1 minuut op laag vuur in een koekenpan, totdat ze gaan geuren. Kneed ze met de andere ingrediënten voor de burgers in een kom goed door elkaar. Verdeel het mengsel in vieren en maak er 2 cm dikke burgers van. Voor de saus doet u de olie in een pan en fruit u de uien al roerend 10 minuten op matig vuur, of totdat ze goudbruin en zacht zijn. Roer suiker en azijn erdoor

en bak deze al roerend 10 minuten mee. Breng het op smaak met zout en peper. Vet een barbecue of koekenpan (matig vuur) licht met olie in en bak de burgers aan beide kanten 8 minuten. Draai ze 1 keer. Snijd de

broodjes open en rooster de binnenkant. Serveer de chiliburgers met de broodjes, wat sla, schijfjes tomaat, de zoete uiensaus en een lepel zure room.

**Let op!:** Met dit recept krijgt u grote burgers. Verdeel het vleesmengsel in zessen voor medium burgers.