

Cheeseburger met bacon

Bereiden in: koekenpan/bbq/grill

Voorbereiding: 10 min.

Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4hamburgers 150 gram of 100 gram
- 4 brioche- of sesambroodjes
- 8 plakjes /gerookt spek / bacon|
- 4 plakken cheddar
- 2 grote uien
- 2 tomaten
- 8 plakjes augurk
- handje rucola of gemengde sla
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olie
- peper en zout.
- Voor de saus:
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels ketchup
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel fijngehakte augurk.

- Voedingswaarden per hamburger:
- Energie: ± 1.050 kcal
- Eiwitten: ± 51 g
- Koolhydraten: ± 51 g
- Vetten: ± 70 g
- Dit is zonder frietjes en extra saus erbij. De exacte waarden verschillen natuurlijk per formaat hamburger, broodje, hoeveelheid bacon, kaas en saus.
- Wil je het iets netter voor bij het recept zetten, dan zou ik schrijven:
- Voedingswaarden per persoon: ca. 1.050 kcal | 51 g eiwit | 51 g koolhydraten | 70 g vet

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Cheeseburger met bacon

Bereiding

1. Snijd de uien in halve ringen en bak ze rustig in boter en olie tot ze zacht, goudbruin en licht gekaramelliseerd zijn. Bak ondertussen de bacon krokant.
2. Verhit een grillpan, koekenpan of barbecue goed heet en bak de hamburgers aan beide kanten mooi bruin. Leg tijdens de laatste minuut een plak cheddar op iedere burger en laat deze lekker over het vlees smelten.
3. Meng voor de saus de mayonaise, ketchup, mosterd en fijngehakte augurk. Snijd de broodjes open en rooster de snijkanten kort in de pan of op de barbecue.
4. Smeer de onderste helft van het broodje royaal in met burgersaus. Leg daarop de cheeseburger, gekaramelliseerde ui en krokante bacon. Beleg vervolgens met plakjes tomaat, augurk en rucola. Nog een beetje burgersaus erop en de bovenkant van het broodje erop.

Kooktips

Druk de burger tijdens het bakken niet plat met een spatel. Zo blijven de vleessappen beter in het vlees en wordt de hamburger lekker sappig. Extra lekker: Doe een klein scheutje balsamico of een theelepel bruine suiker bij de uien tijdens het bakken. Dan worden ze heerlijk zoet en passen ze perfect bij het hartige rundvlees en de bacon.

Serveren

Serveer met knapperige frietjes en wat extra burgersaus, ketchup en mosterd.