



Gourmet cheeseburgers van de BBQ



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 gram rundsvlees (gemalen)
1 eetlepel worcestershiresaus
1 eetlepel mosterd
1 theelepel tabasco
1 ui (fijngesneden)
4 plakjes kaas
4 hamburgerbroodjes
4 handen vol babyspinazie
4 eetlepels gefrituurde uitjes
4 eetlepels barbecuesaus
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het rundvlees met peper, zout, worcestershiresaus, mosterd, tabasco en fijngesneden ui. Vorm er vier hamburgers van. Gril deze 4 minuten op de barbecue. Draai om en leg op de reeds gegrilde kant een plak kaas. Laat nogmaals 4 minuten garen.
- 2.** Snij de hamburgerbroodjes open en leg de snijkanten enkele seconden op de barbecue, tot ze goudbruin geroosterd zijn.
- 3.** Beleg elk broodje met babyspinazie en een burger. Werk af met gefrituurde uitjes en barbecuesaus.