



Chili cheeseburgers



Ingrediënten

- 3 plakjes Henri Willig Organic Chili kaas
- 1 Hamburger broodje of zoals hier, een Italiaanse bol
- 1 (vegetarische) burger
- 0.5 grote ui
- 0.5 tomaat
- 1 blaadje sla (of meer naar wens)
- 2 plakjes bacon
- Sausjes naar wens

Bereidingswijze

Een zelfgemaakte chili cheeseburger is toch het allerlekkerst!?

Natuurlijk kun je ook voor een vegetarische variant kiezen, dan laat je de bacon weg en gebruik je vegetarische burgers.

Bereidingswijze:

Snij de ui in ringen en tomaat in plakjes

Bak de uienringen tot ze mooi verkleuren

Bak de hamburgers in een hete pan tot ze bijna klaar zijn, leg er dan plakjes kaas overheen zodat deze nog even extra smelten. Wij hebben hier de chilikaas gebruikt voor een pittige burger.

Snijd de broodjes open en beleg deze met de blaadjes sla en de burger. Doe de tomaat, bacon, uienringen en favoriete sausjes hier overheen.

Broodje dicht en klaar is je burger!