

Bacon en cheese burger / Bacon and cheese burger



De boodschappen

- 600 gram rundergehakt
- American steakhouse seasoning (bij Jumbo supermarkten)
- olijfolie om te bakken
- 100 gram bacon
- stukje Cheddar kaas
- gemengde sla
- 1 uitje
- cherry tomaten
- 4 bagels

De lekkerste burgers maak je zelf, zeker voor de liefste, beste vader op vaderdag!

Zo maak je bacon en cheeseburgers

Kneed de kruiden door het gehakt, rol het gehakt uit en steek er burgers uit met een glas. Leg de burgers op bakpapier en bestrijk ze met olie.

Leg de burgers in de grillpan, bak ze ongeveer 6 minuten per kant.

Rasp kaas over de burgers en laat het smelten.

Toast intussen de gehalveerde bagels onder de ovengril en bak de bacon crispy.

Beleg de bagels met sla en uienringen.

Leg twee burgers op een bagel en leg daar de bacon op.

Serveer de burgers met augurken, tomaat, mayonaise en/of (hot) ketchup.

Fijne vaderdag!

TIP! Je kunt ook gemakkelijk zelf een kruidenmix maken van 1 theelepel zeezout, 1/2 theelepel zwarte peper, 1 cayenne peper, 2 knoflookpoeder en 2 paprikapoeder.

Bacon en cheese burger / Bacon and cheese burger



Shopping list

- 600g ground beef
- American steakhouse seasoning (at Jumbo supermarkets)
- olive oil for frying
- 100g bacon, sliced
- piece of Cheddar cheese
- mixed lettuce leaves
- 1 onion
- cherry tomatoes
- 4 bagels

The best burgers are made by you, especially for the best Dad on Father's day.

How to make bacon & cheese burgers

Knead the spices into the minced beef then roll the minced meat flat.

Cut out patties with a glass and place them on waxed paper.

Heat the griddle to maximum heat and place the burgers on it.

Grill them approximately 6 minutes on each side then grate on cheese and let it melt.

In the meantime toast the halved bagels under the oven grill and fry the bacon crispy.

Spread lettuce and onion rings on the bagels.

Place two burgers on one bagel, top them with bacon.

Serve the burgers with gherkins, tomatoes, mayonnaise and/or (hot) ketchup.

Happy Father's Day!

TIP! You can easily make your own spice mix of 1 teaspoon sea salt, 1/2 teaspoon black pepper, 1 cayenne pepper, 2 garlic powder, 2 paprika powder.