

Homemade all American bacon and cheese burgers



De boodschappen voor 4 personen

4 hamburgerbroodjes	Sla
200 gram bacon	tomaten
pakje ripe Cheddar cheese	gehakte uitjes
500 gram mager rundergehakt	plakjes augurk
2 gehakte uitjes	tomaten ketchup
2 eetlepels ketchup	hot chili sauce
2 eetlepels piccalily	mayonaise
1 theelepel suiker	Tesi Bon yellow mustard
1 theelepel Worchestersauce	
1/4 theelepel wijnazijn	

naar keuze en naar smaak

Tip: alle USA producten die wij gebruiken vind je bij Jumbo Supermarkten

Zo maak je de All American Bacon & Cheese Burgers

Doe alle burger-ingrediënten behalve het gehakt in een grote kom en roer ze door elkaar. Maal er peper & zeezout bij.

Verkruiemel het gehakt boven de kom en kneedt alles goed door elkaar. Maak vier flinke burgers van de gehaktmix.

Grill de hamburgers in de pan (vandaag regent het pijpenstelen!) of buiten op de BBQ 7-10 minuten per kant met mooie grillstreepjes. Leg de laatste 5 minuten de kaas erop.

Grill kort - in dezelfde pan - de gehalveerde broodjes en de bacon. Leg sla en burgers op de broodjes en daar bovenop de bacon.

Leg eventueel gehakte uitjes en augurk op de bacon. Geef tomaat, potato salad en sauzen on the side.

Deze burgers zijn een calorieën-bom maar ze smaken heerlijk!

Homemade all American bacon and cheese burgers



Shopping list for four persons

4 hamburger buns
200 grams of bacon
pack ripe Cheddar cheese
500 grams of lean ground beef
2 chopped onions
2 tablespoons of ketchup
2 tablespoons piccalilly
1 teaspoon sugar
1 teaspoon Worchester Sauce
1/4 teaspoon wine vinegar

lettuce leaves
tomatoes
chopped onions
sliced pickles
tomato ketchup
hot chili sauce
mayonnaise
Tesi Bon yellow mustard

to your choice and taste

Tip: All USA ingredients we used can be found at Jumbo Supermarkets

How to make the All American Bacon & Cheese Burgers

Put all the ingredients (except the ground beef) in a large bowl and stir them together. Sprinkle with a little sea salt and freshly ground black pepper.

Now crumble the ground beef, add it to the bowl then knead all together until well combined. Shape the mixture into four sturdy patties.

Grill the burgers in the pan (today it rained cats and dogs!) or outside on the BBQ 7-10 minutes on each side, if you like nice dark grill marks. In the last 5 minutes place the cheese on the burgers.

Briefly grill the halved buns and the bacon in the same pan. Put lettuce then burgers on the buns and top with the bacon.

Place chopped onions and pickle on the bacon if you like. Serve the sauces, tomato slices and potato salad on the side.

These burgers are a calorie bomb but they taste so good!