



Burgers Berloumi



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 paquets de berloumi (haloumi belge)
huile d'olive
4 pains hamburger
1 sachet de salade (mixte)
2 tomates
sauce barbecue (Heinze classic)
1 petit bocal de salade de betteraves rouges

Méthode de préparation

- 1.** Coupez chaque berloumi en deux pour obtenir quatre grandes tranches. Badigeonnez-les d'huile d'olive et posez-les sur la grille du barbecue. Faites-les bien cuire et attendez que le fromage se détache de la grille. Retournez-les et faites-les à nouveau griller.
- 2.** Ouvrez les petits pains à hamburger et retournez-les aussi sur le gril. Faites-les joliment dorer.
Garnissez-les de salade, berloumi, tranches de tomates et sauce Barbecue Heinz Classic.
- 3.** Accompagnez de salade de betteraves rouges.