



# Berloumiburgers



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 pakken berloumi (belgische halloumi)  
olijfolie  
4 hamburgerbroodjes  
1 zak gemengde sla (kant-en-klaar)  
2 tomaten  
barbecuesaus (Heinze classic)  
1 potje rode bietensla (kant-en-klaar)

## Bereidingswijze

- 1.** Snij elke Berloumi middendoor, zodat je vier grote plakken krijgt. Bestrijk deze veelvuldig met olijfolie en leg ze dan op het rooster van de barbecue. Laat goed aanbakken en wacht tot de kaas vanzelf loskomt van het rooster. Draai dan om en laat opnieuw even grillen.
- 2.** Leg de snijkanten van de hamburgerbroodjes ook op de grill en rooster ze mooi goudbruin. Beleg de broodjes met sla, Berloumi, plakjes tomaat en Heinz Classic Barbecue Sauce.
- 3.** Geef er de rodebietensla bij.