



Juicy burger met Breydelspek & rauwkostsla met yoghurt



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 hamburgerbroodjes
4 breydelburgers
8 plakjes breydelspek
4 plakjes twentse bunkerkaas
ijsbergsla (enkele blaadjes)
hamburgersaus
augurk
600 gram rauwkostsla met yoghurt (kant-en-klaar)
1 bakje tuinkers

Bereidingswijze

- 1.** Gril de snijkanten van de hamburgerbroodjes krokant op de barbecue.
- 2.** Bak vervolgens de Breydelburgers en het Breydelspek. Leg op elke burger (als die nog op het rooster ligt) een plakje Twentse Bunkerkaas en laat zachtjes smelten.
- 3.** Beleg elk broodje met ijsbergsla, een burger met gesmolten kaas, spek, hamburgersaus en aurguken.
- 4.** Serveer met de rauwkostsla en werk deze af met de tuinkers.