



Wereldburger



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 hamburger buns
4 hawaïschijven (ananasburgers)
sla (enkele blaadjes)
2 tomaten (in schijfjes)
1/2 komkommer (in schijfjes)
100 gram bacon (dun gesneden)
4 plakjes kaas (jong)
1 ui (in dunne ringen)
1 klontje boter
mayonaise
peper en zout
olijfolie
boter

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de grill van de oven voor op de hoogste stand.
- 2.** Vet een grillpan lichtjes in met olijfolie. Bak de hamburgers goudbruin. Keer ze regelmatig om, doe dit voorzichtig met een spatel zodat ze niet uit elkaar vallen.
- 3.** Smelt een klontje boter in een pan en bak de plakjes bacon tot ze beginnen te krullen. Haal ze uit de pan en hou apart.
- 4.** Doe wat nieuwe boter in de pan en bak de uienringen tot ze mooi bruin worden.
- 5.** Snij de hamburgerbuns open en leg ze met de gesneden kant naar boven op een rooster. Gril enkele minuten in de oven tot de binnenkant goudbruin is.



- 6.** Leg de onderste helft op een bord en besmeer met mayonaise. Beleg met sla, tomaten en komkommer. Leg de gebakken hamburger hierop en leg hier direct een plak kaas over. De kaas smelt door de warmte van de hamburger. Schik de gebakken uienringen en de gebakken bacon hierover. Dek af met de andere helft van het broodje.
- 7.** Serveer onmiddellijk.