

## CHEESEBURGER MIT GERÄUCHERTER SCHWEINEBRUST





### CHEESEBURGER MET GEROOKT SPEK

### CHEESEBURGER À LA POITRINE DE PORC FUMÉE

---

#### DE Zutaten

- 500 g mageres Hacksteak • Salz und Pfeffer • 2 Esslöffel Dijonsenf und Mayonnaise • 4 Scheiben geräucherte Schweinebrust, je 3 bis 4 mm dick
- 4 Scheiben Cheddar oder Toastkäse • 4 Hamburgerbrötchen • Salatblätter
- Tomate, in Scheiben geschnitten





1. Das Hacksteak in vier gleich große Portionen aufteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und in den Kühlschrank legen. Senf und Mayonnaise vermengen und beiseite stellen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, die Schweinebrust auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Anschließend die Schweinebrust auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken. Die Grillplatten vorsichtig mit Küchenpapier abwischen.
4. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, das Hacksteak auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen.
5. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Sofort auf jede Hacksteak-Portion eine Scheibe Käse legen. Jeweils eine Portion auf eine Brötchenhälfte legen und mit Salat und Tomate anrichten. Anschließend den Speck mit einem Löffel der zubereiteten Mayonnaise hinzugeben.

#### Tipps

- Diesen leckeren Cheeseburger zu einem grünen Salat aus dem Garten servieren, um ein ausgewogenes Gericht zu kreieren.
- Für noch mehr traditionellen kanadischen Geschmack können Sie den Speck mit Ahornsirup bepinseln, bevor Sie ihn auf den Grill legen.

#### NL Ingrediënten

- 500 g mager gehakt • Peper en zout • 2 el mosterd uit Dijon en mayonaise • 4 sneetjes gerookt spek van elk 3 tot 4 mm dik
- 4 sneetjes cheddar of smelткаas • 4 hamburgerbroodjes
- Slabladeren • Tomaat in schijfjes

1. Verdeel het gehakt in vier gelijke porties en kruid met peper en zout. Dek af en zet in de koelkast. Vermeng de mosterd met de mayonaise en zet opzij.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, legt u het spek op de grill en sluit u het deksel.
3. Laat bakken tot het lichtje rood is. Leg het spek op een bord en dek af met aluminiumfolie. Dep de bakplaten voorzichtig met wat keukenpapier.
4. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, legt u het gehakt op de grill en sluit u het deksel.
5. Laat bakken tot het lichtje rood is. Leg vervolgens meteen een plakje kaas op elke burger. Leg elke portie op een broodje en gaarneer met sla en tomaat. Leg er dan het spek op, afgewerkt met een lepel mosterdmayonaise.

#### Tipps

- Dien deze heerlijke cheeseburger op met een groene salade, voor een evenwichtige maaltijd.
- Voeg nog meer traditionele Canadese smaak toe door het spek vóór het grillen in te smeren met pure ahornsirup.



DURCH



DOORBAKKEN