



Chili cheeseburgers



Ingrediënten

- 3 plakjes Henri Willig Organic Chili kaas
- 1 Hamburger broodje of zoals hier, een Italiaanse bol
- 1 (vegetarische) burger
- 0.5 grote ui
- 0.5 tomaat
- 1 blaadje sla (of meer naar wens)
- 2 plakjes bacon
- Sausjes naar wens

Bereidingswijze chili cheeseburgers

Een sappige, smaakvolle chili cheeseburger staat garant voor puur comfort food waar iedereen van houdt. Of je nu kiest voor de klassieke versie met bacon, of liever gaat voor de vegetarische variant, deze burger is altijd een schot in de roos. Met gesmolten chilikaas, knapperige bacon, en smeugige sausjes, brengen we de smaak naar een hoger niveau. Het beste gedeelte? Je kunt hem helemaal zelf maken! Dus haal de pannen tevoorschijn en laten we aan de slag gaan met dit eenvoudige, maar overheerlijke chili cheeseburger recept.

Bereidingswijze

- 1: Snij de ui in ringen en tomaat in plakjes
- 2: Bak de uienringen tot ze mooi verkleuren
- 3: Bak de hamburgers in een hete pan tot ze bijna klaar zijn
- 4: Leg er dan plakjes kaas overheen zodat deze nog even extra smelten. Wij hebben hier de chilikaas gebruikt voor een pittige burger.
- 5: Snijd de broodjes open en beleg deze met de blaadjes sla en de burger. Doe de tomaat, bacon, uienringen en favoriete sausjes hier overheen. Broodje dicht en klaar is je burger!

Klaar om chili cheeseburgers te maken?

Of je nu een vleesliefhebber bent of de voorkeur geeft aan vegetarisch, onze chili cheeseburger zal je smaakpapillen verwennen. Het is het ultieme comfort food dat snel op tafel staat. Leg de uienringen op de sissende pan, smelt de kaas over de sappige burgers en creëer jouw perfecte burger met al je favoriete toppings. Geniet ervan!