



Zelf een smokey BBQ cheeseburger maken



Ingrediënten

- 1 grote zoete aardappelen
- 1.5 teen knoflook
- 50 gram Smokey BBQ kaas
- 1 rundvleesburger
- Komkommer
- Spinazie
- Augurk
- Crème fraîche
- Rode ui
- Eventueel sesamzaadjes en verse kruiden

Bereidingswijze smokey BBQ cheeseburger

Een goede barbecue is niet compleet zonder een sappige BBQ burger, en wij hebben het perfecte recept voor jou. Deze Smokey BBQ Cheeseburger met gegrilde zoete aardappelplakjes is een waar genot voor je smaakpapillen. We laten je stap voor stap zien hoe je deze heerlijke burger kunt maken, met een smoky twist die hem onweerstaanbaar maakt. Of je nu een ervaren grillmeester bent of voor het eerst de BBQ aansteekt, deze burger zal indruk maken op je gasten. Dus zet de grill aan, haal je schort tevoorschijn, en laten we aan de slag gaan!

Bereidingswijze

- 1: Pel en plet 3 tenen knoflook.
- 2: Breng een middelgrote pan water aan de kook en kook de teentjes knoflook mee.
- 3: Snijd de zoete aardappel in de lengte in 4 gelijke plakken.
- 4: Kook de zoete aardappel plakjes in vijf minuten beetgaar en spoel ze af met koud water.
- 5: Snijd de kaas, rode ui, komkommer en augurk.
- 6: Grill de zoete aardappel aan één kant in op de barbecue of in een pan. Grill ook de burger.
- 7: Haal de helft van de zoete aardappel plakjes en de hamburgers van de barbecue of uit de pan en leg ze met de gegrilde kant naar boven.
- 8: Leg de plakjes kaas erop en bak opnieuw met de onderkant naar beneden op de barbecue of in de pan.
- 9: Maak de hamburgers af door de spinazie op de kaas te leggen, daarop de burgers met kaas en daar bovenop de rest van de garnering.
- 10: Bestrijk de zoete aardappel plakjes die je gebruikt voor de bovenkant van de cheeseburger met crème fraîche en leg ze bovenop de burger.

Klaar om zelf een smokey BBQ cheeseburger te maken?

Deze BBQ burger is een smaakexplosie met de perfecte combinatie van smokiness, sappige burgers en gegrilde zoete aardappel. Maak indruk op je vrienden en familie met deze heerlijke creatie. Het BBQ-seizoen is geopend, dus laat de rookwolken maar opstijgen en geniet van deze onvergetelijke Smokey BBQ Cheeseburger!