Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Cheeseburger au poivre

Ingrédients

- 4 4 tranches de fromage Gouda au poivre
- 25 25 g butter
- 4 4 hamburgers
- 2 2 onions, cut into narrow rings
- 4 4 rouleaux
- 2 2 cuillères à soupe de ketchup ou de pesto rouge
- 1 1 tablespoon freshly chopped parsley, chives or thyme

La préparation

Faites chauffer le beurre et faites frire les hamburgers jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez-les de la poêle et mettez-les de côté. Faites frire les rondelles d'oignon dans le reste de la graisse. Coupez les petits pains en deux, faites-les griller ou mettez-les sous un gril préchauffé pendant un moment. Tartinez les petits pains de ketchup à la tomate ou de pesto et placez-y les hamburgers avec les rondelles d'oignon. Couvrir avec une tranche de
Fromage de Gouda au poivre. Placez les burgers au fromage et au poivre sous un gril chaud jusqu'à ce que le fromage ait légèrement fondu. Saupoudrez-les d'herbes fraîches.

CONSEILS Le fromage Gouda au poivre peut être remplacé par du Gouda nature, du Gouda herbes-ail, du Gouda hot & spicy, du fromage jeune de brebis ou du fromage jeune bio
Au lieu des hamburgers, essayez des tranches épaisses de jambon rôti ou des bandes de shoarma.