



6-persoons hamburger

met home made BBQ saus

Ingrediënten (voor 6 personen)

- 1 Turks brood
- 800 gram rundergehakt
- 1 grote vleestomaat (of coeur de boeuf)
- 1 rode ui
- 1/8 kropsla
- 1/8 ijsbergsla
- 3 grote augurken
- Mayonaise
- Grill kruiden
- 4 dikke plakken bacon
- Peper en zout

Voor de BBQ saus:

- 1 flesje ketchup
- 3 EL bruine suiker
- 1 EL knoflookpoeder
- 1 EL komijnpoeder
- 1 EL gerookt paprikapoeder
- 1 EL uienpoeder
- 2 EL balsamicoazijn
- Scheutje water

Benodigheden

- Campingaz Xcelerate 400 S

- 1 Maak het gehakt op smaak met je favoriete Grill kruiden (of gebruik peper en zout) en vorm het tot een grote bol. Druk plat met de vlakke hand zodat hij precies in de pan past.
- 2 Verhit een grillpan met een druppeltje olie op een gaspitje en bak hierin de plakjes bacon knapperig. Haal de bacon uit de pan en bewaar het spekvet.
- 3 Bak het gehakt in dezelfde pan op een medium/hog vuur en bak de burger in 6-8 minuten gaar.
- 4 Voeg de ingrediënten voor de BBQ saus in een steelpannetje en breng zachtjes, al roerend aan de kook. Laat de saus een beetje afkoelen.
- 5 Snijd ondertussen het brood doormidden en snijd dunne plakjes van de groenten en sla.
- 6 Beleg het brood met de groenten, het spek en de mayonaise.
- 7 Leg de hamburger erop of ertussen en schenk wat saus over het vlees.
- 8 Plaats de bovenkant van het brood er bovenop en zet vast met een aantal satéprikkers voordat je de hamburger in stukken deelt!