

# BLACK ANGUS BURGER MET BRIE

**GELDERBLOM**

SLAGERS SINDS 1984®

Quality Meat & More

De smaak van de Black Angus burger is al zo goed dat hij weinig nodig heeft. Met dit recept maak je een twist op de klassieke cheeseburger. Door de brie krijg je net een wat luxer broodje hamburger. De ingelegde rode ui maakt het lekker fris.

**Bereidingstijd: 30 minuten**

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de barbecue tot 200 graden directe warmte.
2. Start met het marinieren van de rode ui. Schep de ringen om met het sap van 1 citroen, wat zout en peper en laat 20 minuten staan.
3. Grill de burgers op de barbecue tot de gewenste garing.
4. Laat de burgers kort rusten terwijl je de broodjes kort roostert. Bestrijk de binnenkant voor het grillen met boter of olie en rooster goudbruin.
5. Verdeel wat knoflooksaus over de onderkant van de broodjes, beleg met de burgers, brie, ui, tomaat, sla en augurk en maak het af met extra knoflook saus naar wens en de bovenkant van het broodje.

**Tip:** je kunt de brie ook verwarmen. Leg dan de laatste 2 minuten de plakken brie op de burgers.

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 Black Angus burgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 8 plakjes brie
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 1 citroen
- 2 tomaten, in plakjes
- 2 kropjes little gem
- Augurken, in dunne plakken
- Knoflooksaus
- Boter of olie om de broodjes in te smeren

