



Pittige Cheeseburgers met Chili Kaas



Ingrediënten

- 3 plakjes Henri Willig Biologische Koekaas met Chili
- 1 hamburger broodje of Italiaanse bol
- 1 (vegetarische) burger
- 0.5 grote ui
- 0.5 tomaat
- 1 blaadje sla
- 2 plakjes bacon
- Sausjes naar wens

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 smeuïge 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!

Hoe maak ik de pittige chili cheeseburger milder van smaak?

De chili burger heeft een kruidige en pittige smaak dankzij de Biologische Koekaas met Chilipepers van Henri Willig. Deze kaas is niet extreem pittig, maar heeft wel met een aangename kick. Liever milder? Serveer met een frisse topping zoals yoghurt, avocado of sla om het wat te temperen, of kies een mildere kaas zoals een Naturel Goudse Kaas.

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



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

kaas over de sappige burgers en creëer jouw perfecte burger met al je favoriete toppings. Geniet ervan!

