



Hoofdgerechten

Zomerse beef burger met blauwe kaassaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram blauwe schimmelkaas (verbrokken)
4 hamburgers (rund)
8 plakjes pancetta
1 eetlepel bieslook (fijngenhakt)
handvol veldsla
1 courgette
1 theelepel Worcestersaus
4 hamburgerbroodjes
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels zure room
chutney (ui)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de blauwe schimmelkaas met de zure room, mayonaise, bieslook, worcestersaus en een scheutje olijfolie. Zet koel.

Verwarm de oven voor op 220°C. Bak ook de pancettaplakjes krokant in de oven.

Snij de courgette in de lengte in plakjes. Kruid met peper en zout en gril ze beetgaar op de barbecue. Gril ook de hamburgers gaar op de barbecue. [Snij de briochebroodjes open](#), besmeer de snijkanten met boter en leg ze even mee op de barbecue.

Lepel wat uienchutney op de onderkant van de broodjes. Verdeel er wat veldsla over en 2 plakjes gegrilde courgette. Leg er telkens een burger en 2 plakjes krokante pancetta op. Druppel er nu wat van de blauwe kaassaus over en sluit de burgers. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Oven

