

Burger με καραμελωμένο κρεμμύδι

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- **40g Combi Beef Burger Mild (Κωδ. 45563)**
- **100g Μαγιονέζα Κλασική (Κωδ. 55085)**
- **100g Oriental Sandwich Cream (Κωδ. 55131)**
- **80g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)**
- 6 ψωμάκια για burger
- 80ml νερό
- 6 φέτες cheddar
- 6 φέτες μπέικον
- Τομάτα σε φέτες
- Φύλλα μαρουλιού

Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε το Combi Beef Burger Mild με τα 80ml νερού. Προσθέτουμε τον κιμά και ζυμώνουμε καλά.
2. Πλάθουμε μπιφτέκια των 200g και ψήνουμε σε δυνατή φωτιά. Λίγο πριν ψηθεί, βάζουμε πάνω στο μπιφτέκι το τυρί cheddar για να λιώσει.
3. Ανοίγουμε τα ψωμάκια και απλώνουμε τη Μαγιονέζα στο κάτω μέρος και την Oriental στο πάνω μέρος. Προσθέτουμε ένα φύλλο μαρουλιού, την τομάτα και το μπιφτέκι.
4. Τέλος, προσθέτουμε το bacon και μια κουταλιά από το Καραμελωμένο Κρεμμύδι.