

Lava double bacon burger

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- **40g Combi® Beef Burger Mild (Κωδ. 45563)**
- 80ml νερό
- **200g Cheddar & Peppers Melt (Κωδ. 55507)**
- **20g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)**
- 8 φέτες μπέικον

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τον κιμά με το Combi® Beef Burger Mild σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Πλάθουμε ένα μπιφτέκι περίπου 140 γραμμαρίων και τοποθετούμε μία φέτα Cheddar & Peppers Melt πάνω του.
3. Καλύπτουμε με ακόμα ένα μπιφτέκι και πιέζουμε περιμετρικά να σφραγίσουν καλά οι άκρες.
4. Τυλίγουμε περιμετρικά με μπέικον και μαρινάρουμε ελαφρά την επάνω επιφάνεια του burger με τη Μαρινάτα Grill-Butter Style.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε αντικολλητικό τηγάνι μέχρι να πάρουν χρώμα και από τις δύο πλευρές και μετά τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15-20 λεπτά.

