

Double Spicy Burger

Υλικά

- 5 ψωμάκια brioche
- Τομάτα σε φέτες
- Φύλλα μαρουλιού
- 1000g κιμάς μοσχάρι
- Bacon ψημένο σε φέτες
- **200g Mayo Pro (Κωδ. 55412)**
- **400g Combi Beef Burger Mild (Κωδ. 45563)**
- **200g Cheddar Sauce (Κωδ. 55139)**
- **150g Κρεμμύδι Καραμελωμένο (Κωδ. 55129)**
- **80g Chipotle Glaze (Κωδ. 55416)**

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi σύμφωνα με τις οδηγίες και πλάθουμε σε μπιφτέκια 100 γραμμαρίων.
2. Ψήνουμε σε σχάρα τα μπιφτέκια και φρυγανίζουμε τα ψωμάκια.
3. Στήνουμε το burger. Ξεκινάμε με μια κουταλιά Mayo Pro στην βάση προσθέτουμε ένα φύλλο μαρούλι και ένα φρεσκοψημένο μπιφτέκι. Έπειτα προσθέτουμε την κρέμα Cheddar και το μπέικον. Συνεχίζουμε με το δεύτερο μπιφτέκι και την σάλτσα Chipotle. Τελειώνουμε με άλλο ένα φύλλο μαρουλιού, μια φέτα τομάτας, το Καραμελωμένο Κρεμμύδι και κλείνουμε με το καπάκι.
4. Σταθεροποιούμε προαιρετικά με ξυλάκι από σουβλάκι και συνοδεύουμε με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες.