

Zomerse burger de luxe met ananas

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten :

1 Turks brood
100 g bacon
1 aubergine
scheutje olie
zout en peper
4 hamburgers
1 kropje sla, blaadjes gewassen en drooggedept
4 el mayonaise

En van Fair Trade Original:

1 blik Ananas
Bambal Badjak

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Bereidingswijze:

- Verhit een grillpan.
- Snijd het brood in gelijke stukken en snijd deze overdwers open.
- Rooster de snijvlakken van het brood op de hete grill.
- Houd ze apart.
- Leg vervolgens de plakjes bacon op de grill en bak ze knapperig.
- Snijd de aubergine in dunne plakken, bestrijk ze met wat olijfolie en bestrooi met zout en peper.
- Grill de aubergine en de ananasschijven aan beide kanten.
- Grill als laatste de burgers aan beide zijden bruin en gaar.
- Zet alle ingrediënten in schaaltes op tafel of serveer als gestapelde burger!
- Lekker met Sambal Badjak