



Blue Burgers

Ingrediënten (voor 4 porties):

175 g CAMBOZOLA Classic
1 grote sjalot
60 ml rode wijn
500g rundergehakt
zout en peper
1 ei, geklopt
1 el steakkruiden
4 hamburgerbroodjes
garnering naar wens

Bereiding:

1. Schil en snijd de sjalot. Laat de sjalot in een kleine steelpan op laag vuur sudderen tot hij heel zacht is en er glazig uitziet. Laat iets afkoelen.
2. Breng het gehakt in een grote kom op smaak met zout en peper, meng met de sjalotten en het ei en roer goed door.
3. Maak van het gehakt vier hamburgers en kruid deze met de steakkruiden. Grill op hoog vuur ongeveer 3 minuten aan elke kant. Als de gewenste garing bereikt is, twee dikke plakjes Cambozola op elke burger leggen, zodat de kaas zacht wordt maar niet wegsmelt. Serveer op hamburgerbroodjes en garneer naar wens.

