



Jalapeño kaasburger

Mild pittige kaasburger met Mexicaanse jalapeño pepers

Ingrediënten

- Panklaar gekruid gehakt 1 kg
- Gruyère 200 g
- Evlier Jalapeño saus 50 g

Voor de afwerking

- Evlier Deco Hawaiï

Bereiding

Meng het gehakt, de **Evlier Jalapeño saus** en de Gruyère goed door elkaar. Verdeel in porties en druk deze af met een rond hamburgerapparaat. Paneer elke burger met **Evlier Deco Hawaiï**.

In een handomdraai creëert u een hippe en panklare hamburger!