

MINI-BURGERTJES MET BRIE, GEROOKT SPEK EN LIEFMANS-GELEI

Ingrediënten

- SJALOT 1/2
- PLATTE PETERSELIE 1 TAKJE
- GEMENGD GEHAKT 100 G
- OLIJFOLIE SCHEUTJE
- GEROOKT SPEK 2 SNEETJES
- MINIHAMBURGERBROODJES 4
- BRIE 4 PLAKJES

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bedek een bakplaat met bakpapier.
2. Pel en snipper de sjalot. Snipper de peterselie fijn. Meng de sjalot en de peterselie onder het gehakt.
3. Vorm 4 kleine burgertjes van het gehakt met je handen. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de burgertjes in 5 min. goudbruin op middelhoog vuur.
4. Schik het spek op de bakplaat en zet in de voorverwarmde oven tot het spek goudbruin en krokant is.
5. Bak de minihamburgerbroodjes af volgens de instructies op de verpakking.
6. Smeer een laagje Liefmans-gelei (dat recept vind je hier) op de onder- en bovenkant van het broodje. Leg er een burger, een stukje brie en een stukje gerookt spek op. Zet de bovenkant van het broodje erop en steek vast met een prikker.
7. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS