



## **Gourmet cheeseburger met ROUGETTE BBQ kaas en gegrilde groenten**

45 min

Gemiddeld

### Voor de hamburgerbroodjes:

450g bloem

50g spelt of volkoren meel

1 ei

200 ml water

1 gistblokje

4 el melk

35g suiker

1 tl zout

80g boter



### Voor de burger:

2 verpakkingen ROUGETTE BBQ kaas

4 blaadjes sla (Romana of ijssla)

rucola

1 tomaat

1 courgette

1 aubergine

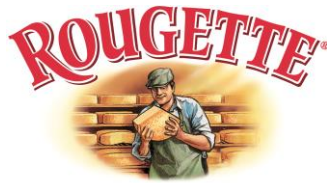
Scheuten (bijv. Radijs)

BBQ saus naar keuze

## **Bereiding**

Genieten in een handomdraai

1. Gist oplossen in lauwe melk. Vervolgens kneden met boter, suiker en 50g bloem tot een deeg. Dit deeg afgedekt op een warme plaats wegzetten gedurende 30 minuten. Oven voorverwarmen op 220 graden.
2. Terwijl het deeg nog staat, kun je de groenten al klaarmaken: was de courgette, tomaat en aubergine en snijd ze in plakjes. Rooster de aubergine en courgette een paar minuten op de BBQ of in de oven.
3. Kneed nu het deeg met de overgebleven deegbestanddelen bloem, water, zout en ei tot een stevig gistdeeg. Voeg eventueel wat meer bloem toe.



4. Vorm kleine rolletjes uit het deeg en bak deze in een voorverwarmde oven op 220 graden goudbruin, halveer en laat afkoelen.
5. Bak de ROUGETTE BBQ kaas rechtstreeks op het rooster van de BBQ en draai de kaas meerdere keren om tot u de gewenste bruining bereikt.
6. Verwarm de helften van het broodje en de gegrilde groenten kort op de grill.
7. Bouw de burger op met de slasoorten, de gegrilde kaas, de groenten en de scheuten.