**Aussi burger with the lot**

**rundergehakt
hamburgerbroodjes
verse ananas
rode biet
tomaat
balsamico
vloeibare honing
zoete uien
knoflookpoeder
uienpoeder
eieren
ontbijtspek
cheddar
olijfoliespray
mayonnaise
barbecuesaus
peper en zout**

**Voorbereiding.** Snijd een gekookte rode biet in dikke plakken. Marineer ze een kwartiertje in een mengsel van rode balsamico, een scheut vloeibare honing, peper en zout. Haal de schil van een verse ananas en snijd het vruchtvlees in schijven. Snijd een grote tomaat, type cœur de bœuf, in dikke plakken. Snijd een paar zoete uien in ringen.

Vorm hamburgers van zuiver rundergehakt, gekruid met knoflookpoeder, uienpoeder, peper en zout. Zet klaar: één eitje per bord, een paar plakjes ontbijtspek en sneetjes cheddar. Halveer de hamburgerbroodjes horizontaal.

**Bereiding op de plancha.** Leg een plancha op de indirecte zone op de barbecue. Bestuif de plaat met olijfoliespray en bak de ananasschijven een minuutje langs elke kant. Doe hetzelfde met de schijven tomaat. Zet beiden even langs de kant. Bak op de plancha één spiegeleitje per bord.

Bestuif de snijvlakken van de burgerbroodjes met olijfoliespray en leg ze kort op de plancha tot ze kleuren.

**Bereiding op de grill.** Grill de burgers een paar minuutjes langs elke kant tot ze een mooi grillpatroon hebben. Controleer of ze voldoende doorbakken zijn met een spiesje. Er mag geen bloed meer uit wegvloeien. Bak in een antidruipbakje boven het directe vuur het spek tot het krokant is.

**Afwerking.** Smeer de bodem van het broodje in met een sausje van mayonaise gemengd met barbecuesaus. Bouw op naar boven met: een schijfje tomaat, een ananasring, een plakje biet, de burger, een plakje cheddar, gebakken ui en een paar lapjes spek. Leg daarop een spiegeleitje. Zet het deksel van het broodje naast deze constructie.

Sluit het deksel van de barbecue nog een minuutje, zodat alles op serveertemperatuur komt en de kaas lichtjes gesmolten is. Serveer met frietjes, ijsbergsla en eventueel koolsla.