



BBQ BACON AIOLI BURGERS

Prep time: 18 min
Total time: 18 min
Makes 4 servings

Makeover your burgers with the simple addition of sweet and smoky barbecue sauce, bacon and aioli. No one will know how easy they were to make!

What do I need?

- 4** beef burger patties (1 lb)
- ½ cup** *Bull's-Eye Bold Original Barbecue Sauce*
- 4** *Kraft Singles* Process Cheese Slices
- 4** hamburger buns, split
- ¼ cup** *Heinz Garlic Aioli*
- 4** lettuce leaves
- 1** dill pickle, sliced
- 4** tomato slices
- 4** slices cooked bacon, halved

How do I make it?

- 1.** Heat barbecue to medium heat.
 - 2.** Grill beef patties 6 to 7 min. on each side or until done (160°F), brushing with BBQ sauce in the last minute.
 - 3.** Place *Kraft Singles* on top of burger patties; add buns to barbecue. Close lid and grill just until cheese is melted and buns are toasted, about 1 minute.
 - 4.** Spread buns with aioli. Fill buns with lettuce, pickles, burgers, tomatoes and bacon.
- Tip:** Top burgers with any additional toppings and condiments you love, such as *Heinz Tomato Ketchup*, *Heinz Yellow Mustard* or *Heinz Sweet Relish*.





BURGERS AU BBQ À L'AÏOLI ET AU BACON

Durée de préparation : 18 min
Durée totale : 18 min
Donne 4 portions

Transformer vos hamburgers en ajoutant simplement de la sauce barbecue douce et fumée, du bacon et de l'aïoli. Personne ne saura à quel point ils étaient faciles à préparer!

Ingrédients nécessaires :

- 4** galettes de bœuf (1 lb)
- ½ tasse** de sauce barbecue *Bull's-Eye Bold Original*
- 4** tranches de fromage fondu *Singles Kraft*
- 4** pains à burger, séparés en deux
- ¼ tasse** de l'Aïoli à l'ail *Heinz*
- 4** feuilles de laitue
- 1** cornichon à l'aneth, tranché
- 4** tranches de tomate
- 4** tranches de bacon cuit, coupées en deux

Comment le préparer?

1. Chauffer le barbecue à feu moyen.
2. Griller les galettes pendant 6 à 7 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites (160 °F), badigeonner de sauce barbecue sur chaque côté au dernier moment.
3. Placer les tranches *Singles Kraft* sur les galettes et placer les petits pains sur le barbecue. Fermer le couvercle et griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les petits pains soient dorés, environ 1 minute.
4. Étaler les petits pains avec la sauce aïoli. Remplir les petits pains de burgers avec de la laitue, des cornichons, des tomates et du bacon.

Conseil : Garnir les burgers de garnitures et condiments supplémentaires que vous aimez, comme le ketchup aux tomates *Heinz*, la moutarde jaune *Heinz* ou la relish sucrée *Heinz*.

