



BBQ MUSHROOM MELT BURGERS

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

The combination of melted *Singles*, grilled mushrooms and bold barbecue sauce and creamy *Miracle Whip* as toppings kicks your average burgers into the next gear.

What do I need?

- 4** beef burger patties (1 lb)
- 2** portobello mushrooms, thickly sliced
- 1** onion, sliced into ½-inch thick rings
- ½ cup** *Bull's-Eye Bold Original Barbecue Sauce*, divided
- 4** *Kraft Singles* Process Cheese Slices
- 4** hamburger buns, split
- ¼ cup** *Miracle Whip* Original Spread

How do I make it?

- 1.** Heat barbecue to medium heat.
 - 2.** Grill patties, mushroom and onion slices 6 to 7 min. on each side or until done (160°F), brushing with half of the barbecue sauce on each side in the last few minutes.
 - 3.** Place *Kraft Singles* on top of burger patties; top with onions and mushrooms. Drizzle with remaining barbecue sauce; add buns to barbecue. Close lid and grill just until cheese is melted and buns are toasted, about 1 minute.
 - 4.** Spread buns with *Miracle Whip*. Fill buns with burgers.
- Tip:** Serve with a green salad drizzled with *Kraft Zesty Italian Dressing*.





BURGER AU BBQ, AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE FONDANT

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

La combinaison de tranches *Singles* fondues, de champignons grillés, d'une sauce barbecue audacieuse et de *Miracle Whip* crémeux comme garnitures donne un nouveau souffle à vos hamburgers ordinaires.

Ingrédients nécessaires :

- 4** galettes de bœuf (1 lb)
- 2** champignons portobellos, en tranches épaisses
- 1** oignon, tranché en rondelles de ½ pouce d'épaisseur
- ½ tasse** de sauce barbecue *Bull's-Eye Bold Original*, divisée
- 4** tranches de fromage fondu *Singles Kraft*
- 4** pains à burger, séparés en deux
- ¼ tasse** tasse de la tartinaide *Miracle Whip* originale

Comment le préparer?

- 1.** Chauffer le barbecue à feu moyen.
- 2.** Griller les galettes et les tranches de champignons et d'oignons pendant 6 à 7 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites (160 °F), badigeonner de la moitié de la sauce barbecue sur chaque côté au dernier moment.
- 3.** Placer les tranches *Singles Kraft* sur les galettes et garnir avec des oignons et champignons. Arroser avec le reste de la sauce barbecue; 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 le *Miracle Whip*. Remplir les petits pains de burgers.

Conseil : Servir avec une salade verte arrosée de vinaigrette italienne piquante *Kraft*.

