

Portions: 8 x ¼ lb burgers
(Shediac Burger)



INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

2 lbs	Boeuf haché maigre Lean ground beef
6 tranches / slices	Bacon finement Haché Finely chopped bacon
1/4 tasse / cup	Céleri finement haché Finely chopped celery
1/4 tasse / cup	Mélange d'oignon rouge, espagnol et blanc finement haché Finely chopped red, Spanish & white onion mix
1/4 tasse / cup	Persil finement haché Finely chopped parsley
1/2 tasse / cup	Sauce marque HP Original HP sauce
1/4 tasse / cup	Épices Montreal steak spice
	Poivre noir et sel au goût Black pepper & salt to taste
1/2 tasse / cup	Fromages cheddar, parmesan & Monterey jack cheese mix
1/4 tasse / cup	OPTIONNEL: poivrons rouges et verts finement hachés OPTIONAL: Finely chopped red & green peppers

Directions

- In large bowl, mix all ingredients
 - When well mixed, separate in 8 quarter pound portion
 - Pat into hamburger patties, cook to 160°F / 71°C
 - Dress with favorite hamburger bun, lettuce, tomato, condiments & enjoy.
- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients
 - Une fois bien mélangé, séparer en portion de 8 quarts de livre
 - Faire des galettes de hamburger, cuire à 160 ° F / 71 ° C
 - Garnir avec le pain à hamburger préféré, la laitue, la tomate, les condiments et dégustez.



Chef Gilles & Mini Chef Lisa