

LEKKER BURGERLIJK

35 HOMEMADE HAMBURGERS



INHOUD

BEEFBURGERS

- 15** Classic special
- 17** Double bacon burger
- 19** RAW burger
- 21** Bearnaise burger met eiersalade
- 23** BBQ burger
- 25** Mexicaanse burger
- 27** Winterburger
- 29** Teriyaki beefburger

VEGGIE BURGERS

- 33** Avocadoburger
- 35** Falafel burger
- 37** Prei-geitenkaas-biet burger
- 39** B-L-T Veggie burger
- 41** Geroosterde bloemkoolburger

PORK BURGERS

- 45** Pulled pork burger
- 47** Iberico-crunch burger
- 49** Double pork burger
- 51** Hoisin burger
- 53** Curry burger
- 55** Blauwe kaasburger

INHOUD

FISH BURGERS

- 59** Steamed bun met zalmtartaar
- 61** Sesamburger met makreel
- 63** Funky prawn garnalenburger
- 65** Ravigotte burger met kabeljauw
- 67** Japanse visburger met snoekbaars
- 69** Tataki tuna burger
- 71** Tonijnburger
- 73** Makreelburger

SPECIAL BURGERS

- 77** Wildburger
- 79** Mediterrane kipburger
- 81** Spicy coconut burger
- 83** Crispy skin burger
- 85** Lamsburger
- 87** Kofta burger met Tszatziki
- 89** Kalkoenburger
- 91** Caprese burger



DOUBLE BACON BURGER

voor 2 burgers

1 Maal het vlees met de gehaktmolen, het spek mag ook door de gehaktmolen. Meng het vlees en het spek goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Vorm 4 dunne burgers.

2 Besprenkel de sesambollen aan de open kant met olijfolie en bak ze in een droge hete koekenpan goudbruin. Haal de broodjes uit de pan en bak daarna in de hete pan de burgers kort om en om bruin en rosé. Als het vlees de garing heeft die je wenst, leg je ze op een bord naast het fornuis en leg je er een plakje cheddar op zodat deze iets kan smelten.

3 Bouw de burger op met kropsla, piccalilly, de eerste burger met cheddar, plakje krokante bacon, plakje brood, kropsla, piccalilly, de tweede burger met cheddar, plakje bacon en dingesneden uienringen.

BEREIDING: 25 minuten

250 g magere runderlappen,
gemengd met
50 g gerookt spek
peper en zout, naar smaak
2 sesambollen, in 3 lagen
gesneden
olijfolie
4 plakjes cheddar
4 blaadjes kropsla
piccalilly, naar smaak
4 plakjes bacon, uitgebakken
1 kleine ui, aan dunne ringen
gesneden

EXTRA NODIG:

gehaktmolen, of vraag je
slager of hij een mooi
mengsel kan maken



PREI-GEITENKAAS-BIET BURGER

voor 2 burgers

1 Meng de geraspte bieten met de prei, knoflook, ei en havermoutvlokken. Meng er 2/3 van de geitenroomkaas doorheen en breng op smaak met peper en zout. Vorm 4 burgers van het mengsel en leg ze daarna zo'n 10 à 20 minuten in de diepvries.

2 Toast ondertussen het Boerenbrood.

3 Verhit de olie en bak hierin de burgers op matig vuur in zo'n 15 minuten goudbruin en gaar.

4 Serveer de sneetjes getoast brood met de rucola, bietenburgers, overige geitenkaas, reepjes granny smith, honing en walnoten.

BEREIDING: 45 minuten

- 1 grote rauwe biet, geschild en geraspt
- 50 g prei, alleen het wit, zeer fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 ei, losgeklopt
- 40 g havermoutvlokken
- 150 g zachte geitenroomkaas
- peper en zout, naar smaak
- 6 sneetjes Boerenbrood
- zonnebloemolie
- beetje rucola
- 1 granny smith appel, in reepjes
- 1 eetl honing
- 1 handje walnoten



HOISIN BURGER MET GELAKT BUIKSPEK

voor 2 burgers

2 witte sesambollen,
opengesneden
zonnebloemolie
100 g zacht gegaard buikspek
hoisinsaus
200 g half-om-half gehakt
1 theel sesamol
1 sjalotje, gesnipperd
peper en zout, naar smaak
2 eetl mayonaise
1 eetl Sriracha saus
50 g winterpeen, geschild
en geraspt
¼ komkommer, geraspt
handje taugé, kort
geblancheerd
1 bosuitje, in dunne ringetjes
gesneden

EXTRA NODIG:
oven

1 Smeer de sesambollen in met een beetje zonnebloemolie en rooster ze in een koekenpan goudbruin.

2 Smeer het zacht gegaarde buikspek in met hoisinsaus en verwarm in een oven op 160°C 10 à 15 minuten.

3 Maak het gehakt aan met sesamol, sjalot, peper en zout. Burgers vormen en in een koekenpan rustig bakken tot ze gaar zijn.

4 Meng de mayonaise met Sriracha saus.

5 Meng de geraspte winterpeen, komkommer, geblancheerde taugé en bosuiringetjes als salade voor op de broodjes.

6 Maak de broodjes af met de salade, burger en gelakt buikspek en bovenop de Sriracha-mayonaise en naar wens extra hoisinsaus.

BEREIDING: 30 minuten



3 takjes koriander
1 teen knoflook,
schoongemaakt
1 rode peper, naar smaak
0,5 dl water
2 eetl poedersuiker
1 eetl tomatenpuree
1 limoen, rasp en sap, naar
smaak
zout, naar smaak

250 gamba's, schoon
1 ei
1 eetl bloem
rasp van ¼ citroen
½ theel cayennepeper
1 teen knoflook, fijngesneden
1 bosui, in ringetjes gesneden
panko broodkruim
50 g winterpeen, zonder
schil, geraspt
50 g rettich, zonder schil,
geraspt
50 g komkommer, geraspt
1 eetl sushi azijn
beetje zonnebloemolie
2 witte bollen, opengesneden
handje verse spinazie

EXTRA NODIG:
staafmixer
keukenmachine
groenterasp

FUNKY PRAWN GARNALENBURGER MET HOMEMADE CHILISAUS, SALADE WORTEL-RETTICH-KOMKOMMER

voor 2 burgers

1 Om de snelle chilisaus te maken pureer je de koriander, knoflook, rode peper, water, poedersuiker, tomatenpuree, rasp en sap van de limoen met de staafmixer. Maak op smaak met een beetje zout.

2 Cutter de gamba's samen met het ei, de bloem, de citroen-rasp, cayennepeper en teen knoflook in de keukenmachine. Dit mengsel hoeft niet helemaal glad te zijn. Daarna zout en bosuiringetjes door de gambapuree mengen. Met een lichtvochtige hand de gambapuree vormen en door de panko wentelen, zodat er een mooi dun laagje paneermeel om de burgers zit.

3 Maak de geraspte winterpeen, rettich en komkommer aan met sushi azijn.

4 Bak de gambaburgers in zonnebloemolie op matig vuur goudbruin, ongeveer 5 minuten per zijde. Als deze uit de pan komen de witte bollen toasten in de pan.

5 Beleg de witte bollen met de spinazie, groenten, burger en chilisaus.

BEREIDING: 45 minuten

COLOFON

7e druk

Copyright Dex B.V. 2018
Concept & productie Bowls & Dishes i.s.m. Booktime

Redactie Désirée Verkaar
Vormgeving Janneke Lelijveld – www.ontwerpland.nl
Coördinatie Wendela van 't Hof
Receptuur & Foodstyling Danny Jansen & Patricia Snijders – www.foodinmedia.nl
Fotografie Saskia Lelieveld

NUR 440
ISBN 978-94-92440-13-6

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere middelen of welke wijze dan ook, worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de rechthebbende.

IN DEZE SERIE VERSCHENEN:



Een burgerrevolutie speelt zich af. Hamburgers 'nieuwe stijl' zijn niet meer vooral goedkoop en snel, maar lekker, origineel en gemaakt van kwaliteitsingrediënten. Zelfs sterrenchefs maken hun eigen signature burgers. Dus waarmee ga jij de show stelen? Een perfect gebarbecuede burger van zelf gedraaid gehakt? Homemade bearnaisesaus en pickles? Of een pracht van een vegaburger met bloemkoolsteak of gegrilde avocado? Je vindt ze in dit boek, samen met de beste burgertips, tricks en weetjes.



info@bowls-dishes.com

ISBN 978-94-924401-3-6



9 789492 440136 >