

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 zalmartaar
- 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 Tzatziki
- 89** Kalkoenburger
- 91** Caprese burger



RAW BURGER GEGRILDE HAMBURGERBUN MET RAUWE TARTAAR, GESMOLTEN MOZZARELLA EN PESTO

voor 2 burgers

150 g verse ossenhaas, met de hand als tartaar gehakt
1 theel mosterd
10 g peterselie, gewassen en fijngehakt
1 kleine sjalot, gesnipperd peper en zout, naar smaak

1 eetl gebruineerde pijnboompitten
1 teen knoflook, schoongemaakt
½ basilicumplantje
25 g Parmezaanse kaas, geraspt
flinke scheut olijfolie

2 witte sesambollen, doormidden gesneden
1 bol mozzarella
rucola

EXTRA NODIG:

groot koksmes
ringvorm
keukenmachine
grillpan
ovenschaal
oven 200°C

1 Maak de verse ossenhaastartaar aan met mosterd, fijngehakte peterselie, gesnipperde sjalot en peper en zout naar smaak. Vorm in een ring 2 mooie tartaartjes en bewaar deze even in de koelkast tot de rest van het broodje klaar staat.

2 Pureer in een keukenmachine de pijnboompitjes, knoflook, basilicum, Parmezaanse kaas en een flinke scheut olijfolie tot een smeuge pesto. Maak op smaak met peper en zout.

3 Besprenkel de opengesneden sesambollen met olijfolie, grill ze in een grillpan. Leg ze daarna in een ovenschaal.

4 Snijd de mozzarella in 4 plakken, leg op de gegrilde kanten van de sesambollen de plak mozzarella. Zet de bollen met mozzarella kort in de hete oven om de mozzarella te smelten.

5 Bouw de burger op door eerst rucola op de gesmolten mozzarella te leggen, daar de rauwe tartaar op, besmeren met ruim pesto en afdekken met de deksel met gesmolten mozzarella.

BEREIDING: 30 minuten



PREI-GETTENKAAS-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