

Op het menu



HET GEHEIM VAN EEN LEKKERE BURGER	8	BURGER MET VARKENSGEBRAAD	34
BURGERBROODJES	10	GORGONZOLABURGER	36
ZELFGEMAAKTE SAUSJES	12	BOLLYWOODBURGER	38
BIJGERECHTEN: DE TOPPERS	14	SUPER DUCK	40
COLESLAW	16	SPICY BURGER	42
CLASSICO	18	BURGER MADAME	44
SUPER ROYAL	20	TUNABURGER	46
BIOLOGISCHE KIPBURGER	22	TORTILLABURGER	48
MEDIUMBURGER	24	FASTFOODBURGER	50
VISBURGER VAN HET HUIS	26	FALAFELBURGER	52
VEGGIEBURGER	28	PARTYBURGER	54
MORTA-MOZZABURGER	30	MINI APERO'S	56
SUPER CHEESE	32		

Het geheim van een lekkere burger...

Een burger om duimen en vingers bij af te likken, begint bij goede basisingrediënten voor de burger en de saus, kraakverse sla en kwaliteitskaas.

Met dit boek maakt u voortaan zelf uw BBQ-saus of ketchup maison en leert u zelf uw vis paneren... U proeft meteen het verschil!

Een burgerbroodje is eigenlijk niet meer dan een melkbroodje. Bestrooi het met wat sesamzaadjes en u hebt een echte burgerbun: eenvoudiger kan het niet.

Maar ook een voorraad typisch Amerikaanse basissausjes is onmisbaar in de koelkast. Met Sweet Piccalilly of chilisaus, HP-saus, mosterd en zoetzure augurken hebt u alles in huis om echte New Yorkse burgers zelf te maken.

Voeg wat kiemen, alfafascheuten of vers gesnipperde sla toe, garneer de broodjes met zonnebloempitten en verwerk een pittige kruidenmix in de burgers: 'home made' hoeft niet moeilijk te zijn!

Varieer naar hartenlust!



Vorbereiding – 5 minuten

Rusttijd deeg – ten minste 50 minuten op een warme plek

Burgerbroodjes

Voor 4-5 broodjes met een doorsnede van 10-12 cm:

360 g tarwebloem of
biologische volkorenbloem
200 ml melk
10 g bakkersgist
15 g kristalsuiker
2 g zout
2 tl citroensap
20 g zachte boter
sesamzaad, maanzaad of
zonnebloempitten

Meng de bloem en de lauwwarme melk in een grote kom. Voeg de gist toe, gevolgd door de suiker, het zout, het citroensap en de boter. Meng dit goed en kneed het deeg 5 minuten in een brood- of keukenmachine, of met de hand. Het deeg moet gemakkelijk loskomen van de wanden of de vingers.

Verdeel het deeg in bolletjes van ongeveer 150 g. Bedek een bakplaat met vetvrij papier en leg de deegbolletjes op de bakplaat. Laat 50 minuten rusten op kamertemperatuur. De deegbolletjes moeten dubbel zo groot worden.

Verwarm 15 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voor (210°C/stand 7).

Breng met de vinger wat water aan op elk deegbolletje en bestrooi ze met sesamzaad. Vul de vetvanger van de oven met water en plaats de broodjes op het rooster erboven. Laat ongeveer 15 minuten bakken (indien mogelijk met warmtecirculatie) tot de broodjes goudbruin kleuren. Controleer regelmatig de kleur van de broodjes.



BBQ-saus

1 zoete ui
1 teentje knoflook
1 rode paprika
1 el olijfolie
100 g tomatenpuree
3 el vloeibare honing
1 el mosterd
1 el ketchup
4 el worcestersaus
10 cl rode wijn
250 ml bouillon
zout, peper uit de molen

Pel de ui en snijd hem fijn. Pel en pers het knoflookteentje. Snijd de paprika in kleine blokjes. Verhit de olijfolie in een kookpan met dikke bodem en fruit hierin de ui. Laat die verder stoven terwijl u één voor één de overige ingrediënten toevoegt. Laat het mengsel ongeveer 30 minuten inkoken op een heel laag vuur. Laat het afkoelen en... klaar!

Vorbereiding – 5 minuten

Bereiding – 30 minuten



Tomato maison

1 schaalte kerstomaatjes
1 el olijfolie
1 el ketchup
1 el worcestersaus
1 el balsamicoazijn
1 el fijne rietsuiker
1 msp zacht piment of paprikapoeder
zout, peper uit de molen

Snijd de kerstomaatjes in tweeën.

Warm de olijfolie op in een kleine sauspan met dikke bodem en fruit hierin de kerstomaatjes.

Voeg de ketchup, de worcestersaus, de balsamicoazijn, de rietsuiker, het piment en zout en peper toe en laat dit mengsel in ongeveer 10-15 minuten tot moes koken.

Vorbereiding – 10 minuten

Bereiding – 15 minuten

Frisse mayomosterd

1 el mayonaise
1 el mosterd
1 el crème fraîche
enkele basilicumblaadjes en sprietjes bieslook
zout, peper uit de molen

Meng de mayonaise, de mosterd en de crème fraîche. Hak het basilicum en de bieslook fijn en voeg toe. Breng op smaak met zout en peper.

Bereiding – 5 minuten

Witte roomsaus met verse kruiden

2 el Griekse yoghurt
1 el crème fraîche
1 el mosterd
2 sjalotten
enkele takjes koriander
enkele takjes kervel
enkele sprietjes bieslook
1 msp komijn
zout, peper uit de molen

Meng de yoghurt, de crème fraîche en de mosterd in een kom en breng op smaak met peper en zout.

Hak de sjalotten en de verse kruiden fijn en meng ze door de saus.

Voeg de komijn toe en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Bereiding – 5 minuten

Rösti

Voor 4 rösti:

2 grote aardappelen

1 ei

1 el olijfolie

zout, peper

Voor de rösti: schil de aardappelen en rasp ze met een handrasp of in de keukenmachine.

Dep de geraspte aardappelen droog met keukenpapier.

Kluts het ei in een grote kom en voeg de geraspte aardappelen toe. Breng op smaak met peper en zout. Verhit een pan en giet de olijfolie erin. Vorm koekjes van de aardappelpulp en bak ze aan weerszijden goudbruin in de olie.

Vorbereiding - 15 minuten

Bereiding - 10 minuten

Frietjes van 't huis

Voor 4-6 personen:

1 kg nieuwe aardappelen (bintjes of charlottes)

frituurolie

zout, peper

Was de ongeschilde aardappelen en snijd ze in vieren of de kleinere in tweeën. Verwarm de frituurolie in een friteuse of pan tot 180°C en doe er dan de aardappelpartjes in. Bak de partjes tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Vorbereiding - 5 minuten

Bereiding - 10 minuten

