



7 VOORWOORD
10 BASIS VAN DE BURGER
13 BROOD & BUNS

37 VLEES & PATTY'S
69 GARNITUUR & SAUZEN
86 CONDIMENTEN

87 SERVEREN & ETEN VAN
DE BURGER
90 KEUKENGEREI



94 HOW-TO'S



102 RUND



216 VARKEN



268 LAM



290 KIP



338 WILD



366 VIS



398 GARNALEN



416 VEGA & VEGAN

478 DANKWOORD
482 RECEPTENINDEX
486 REGISTER



VOORWOORD

Alles wat met eten te maken heeft, heeft mijn interesse. Of het nou simpele gerechten voor thuis zijn of hoe je het perfecte zuurdesembrood bakt, ik vind het allemaal leuk. Eigenlijk meer dan leuk. Ik droom erover, ik fantaseer erover en kan eigenlijk de hele dag wel aan eten denken. Als ik ontbijt kan ik al nadenken over wat er geluncht gaat worden en ik ben altijd bezig met het ontwikkelen of perfectioneren van bepaalde recepten. Passie noemen ze dit, maar ik denk dat het veel meer is dan dat.

Ik ben ooit begonnen in de oude broodbakkerij die vroeger van mijn opa is geweest. Hij had de bakkerij al verkocht aan Kees Wegerif, die zelf weer naast mijn opa in de bakkerij heeft gestaan. Een broodbakker pur sang. Van hem heb ik de basis meegekregen van hard werken, niet piepen, en goed naar je product kijken om het beter te maken. In zijn bakkerij kwam het bewustzijn dat als je simpele ingrediënten samenvoegt en die tijd, warmte en liefde geeft, er zoiets moois als brood uit rolt. De liefde voor eten was geboren. Ik ben dan ook supertrots dat mijn zoon in diezelfde bakkerij een baantje heeft en dat de zoon van Kees, Corne, daar mijn zoon dezelfde waardes meegeeft als die ik ooit van zijn vader heb meegekregen.

Na die basis ben ik gaan leren voor patissier bij Zuidam in Ermelo. Elf jaar heb ik hier gewerkt en heb ik zo ontzettend veel geleerd en genoten. Wat een prachtig vak is dit en wat een mooie tijd heb ik daar gehad met mijn toenmalige collega's. Hierna werden mijn ogen geopend door vrienden die in de horeca werkten en van wie ik vaak de rock-'n-rollverhalen over de keuken hoorde. Ik moest er maar eens een dagje meelopen, vonden zij. Ik weet nog goed dat ik de keuken in liep en al die grote pannen op de kachel zag staan. Die pannen stonden soms wel twee dagen zachtjes te pruttelen, om vervolgens de inhoud door een zeef te halen en in te laten koken tot er maar een beetje over bleef: jus. Al die moeite voor zo'n klein beetje, hoe bijzonder! En dat was dan pas een basissaus.

Jaren heb ik in verschillende keukens gewerkt en ik heb er talloze uren aan besteed om goed te worden in dit vak. Nu is een goede kok worden een mega-uitdaging omdat het vak zo veel verschillende disciplines omvat. Om een goede chef te zijn moet je verstand hebben van zo veel verschillende onderdelen. Je bent nooit uitgeleerd. En dat is nou precies het leuke aan dit vak. Je blijft leren.



BROOD & BUNS

Het broodje, de bun, is eigenlijk het belangrijkste onderdeel van een goede hamburger. Het broodje voor de hamburger is namelijk de verpakking voor de vulling en houdt de patty en de toppings bij elkaar. De opbouw van je broodje hamburger en de stevigheid van het broodje zelf zijn de twee belangrijkste eigenschappen die bepalen of je broodje hamburger bij het eten goed in elkaar blijft zitten.

Nu worden er erg veel hamburgerbroodjes aangeboden in de supermarkt of bij de groothandel. Deze broodjes hebben vaak weinig structuur doordat ze met een fabrieksmatig proces geproduceerd worden. Een normaal brooddeeg wordt geknead, moet rijzen en rusten en kost relatief veel tijd om te maken. In de fabriek maken ze slapper deeg dat door een dun gaatje gespoten wordt, waardoor je het idee krijgt dat het deeg geknead is. Hierdoor hebben deze broodjes een erg losse structuur en vallen ze vaak uit elkaar.

De verse bakker daarentegen zal wel het deeg kneden zoals het hoort en veel tijd en liefde in de buns stoppen zodat deze stevig en smaakvol worden en structuur hebben. Perfect voor een goede kwaliteit burger. Mijn voorkeur gaat uit naar zelf maken, maar ik moet ook bekennen dat ik daar niet altijd de tijd voor heb. Als ik dan buns maak, produceer ik er wel gelijk veel zodat ik een deel kan invriezen en kan gebruiken op een later moment. Hierdoor heb ik nog steeds de kwaliteit die ik wil, en zeg nou zelf, als je iets zelf maakt en serveert voelt dat toch echt anders. In dit boek deel ik tien verschillende recepten van buns die je perfect voor je hamburgers kunt gebruiken. Welk broodje je voor welke burger gebruikt is uiteindelijk aan jou. Of je nou kiest voor een zacht broodje, een krokant broodje of een maïsbroodje, zolang jij het lekker vindt is het allemaal oké.

Voor het maken van brood zijn er wel wat regels waar je je aan moet houden. Het bakken van brood is namelijk best een precies werkje. Hier wat tips om het goed te laten slagen en wat theorie zodat je ook een beetje begrijpt waar je mee bezig bent.

Ingrediënten

De ingrediënten voor het maken van brood zijn simpel: bloem, water, suiker, zout en gist. Gek eigenlijk, dat je van zulke 'simpele' ingrediënten zoiets ontzettend lekkers kunt maken. Het enige wat het nodig heeft is wat aandacht, energie, liefde, warmte en tijd. Als je dat geeft krijg je er een heerlijk broodje voor terug.



VLEES & PATTY'S

Vlees

Het vlees voor een hamburgerpatty is altijd gemalen en bestaat uit een mengsel van vettig en mager vlees zodat de burger niet droog wordt na het bakken. Dit is de gouden regel voor een hamburger. Het is ook van belang dat het vlees vers en van goede kwaliteit is.

Hamburgers kun je maken van allerlei soorten vlees. Denk hierbij aan rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, kip, wild. Omdat er zo veel verschillende hamburgers te koop zijn, verschillen ze dus ook sterk in kwaliteit. De meeste zijn van speciaal voor het vlees gefokte dieren, maar er zijn ook hamburgers waarvan je je kunt afvragen of je ze überhaupt wel wilt eten. Ik ga ervan uit dat als je dit boek leest, je van een bepaalde kwaliteit houdt en de voorgedraaide hamburgers uit de supermarkt links laat liggen.

Hamburgers

Er zijn grofweg twee soorten hamburgers. De hamburgers die aangemaakt worden met een beetje paneermeel en kruiden en de hamburgers die van de beste delen van de koe gemaakt worden en daardoor geen toevoeging nodig hebben behalve zout en peper. Beide zijn lekker, maar het is een keuze in vlees die je kunt nemen en geen van beide is fout! Om aan te geven: je eet nou eenmaal niet elke dag biefstuk, een gehaktbal is af en toe ook weleens lekker.

Voor de hamburgers die je niet mengt met hulpstoffen gebruik je het beste de magere delen. Eventueel aangevuld met een vetter deel. De regel is: hoe magerder het vlees hoe meer vleessmaak je overhoudt, maar hoe vetter het vlees hoe sappiger de burger wordt. Maar ook hoe meer de burger zal krimpen na het bakken, want het vet zal er voor een deel uit smelten. Voor deze hamburgers kun je een vetpercentage aanhouden van 80/20. Hierdoor zul je een hamburger krijgen die vooral naar vlees smaakt en een zeer losse structuur heeft. Probeer het uit zodat je je eigen keuze kunt maken. Smaak is tenslotte persoonlijk.

Voor de variant die je aanmaakt met paneermeel, ei en kruiden geldt dat je beter iets hoger in het vet kunt gaan zitten. 80/20 tot 70/30 is dan de richtlijn. Het paneermeel bindt en zal dus ook wat vet opnemen als dat smelt. Er zijn verschillende

ALL-AMERICAN HAMBURGERSAUS

Een typische, klassieker voor de hamburger. Zo eet je een hamburger thuis in Amerika. Een heerlijke romige, licht zoete maar toch hartige en zure saus die perfect op elke hamburger past.

- 1 Meng alle ingrediënten door elkaar in een kom.
- 2 Laat de saus minimaal 30 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed in elkaar trekken.
- 3 Smeer een dikke laag op je burger.

Tip: Bewaar de All-American hamburgersaus in een schone pot in de koelkast. Hij blijft 2 weken houdbaar, dus je kunt ook gelijk twee potjes maken als je wilt.

BURGERSAUS À LA BIG MAC

Misschien wel een van de bekendste hamburger-sauzen die er bestaan. Als je dan een hamburger-boek maakt ontcom je hier niet aan. Vers gemaakt is het toch echt nog lekkerder dan wanneer je hem bij de keten koopt.

- 1 Meng alle ingrediënten door elkaar in een kom.
- 2 Laat de saus minimaal 1 uur rusten in de koelkast zodat de smaken goed in elkaar trekken.
- 3 Smeer een dikke laag op je burger.

Tip: Bewaar de burgersaus à la Big Mac in een schone pot in de koelkast. Hij is 2 weken houdbaar.

VOOR 135 ML

BEREIDEN: 10 MINUTEN

WACHTTIJD: 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 el gladde mosterd
- 1 el augurken, fijngesneden
- 1 tl wittewijnazijn
- ½ tl suiker
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 mespunt zout
- 1 mespunt gemalen zwarte peper

BENODIGDHEDEN

- afsluitbare pot

VOOR 135 ML

BEREIDEN: 10 MINUTEN

WACHTTIJD: 1 UUR

INGREDIËNTEN

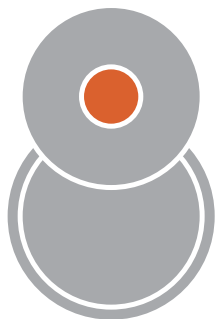
- 4 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 el augurkenrelish, fijngesneden
- 1 tl wittewijnazijn
- 1 tl mosterd
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl paprikapoeder

BENODIGDHEDEN

- afsluitbare pot



KEUKENGEREI



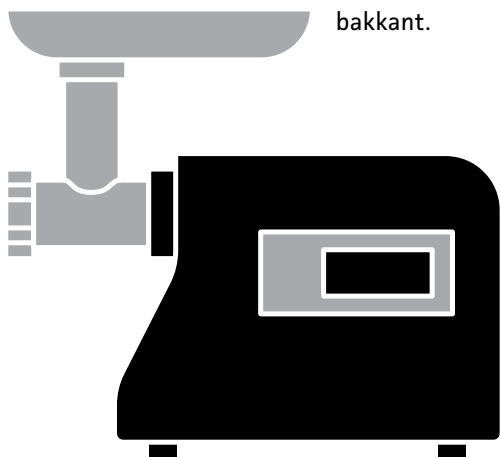
Hamburgerpers

Een handige tool voor het vormen van de hamburgerpatty's.



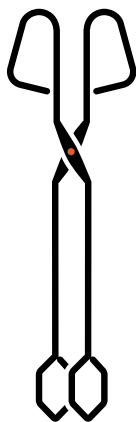
Smashburgerpers

Hiermee kun je perfect je smash burger plat duwen zodat deze een gelijkmatige dikte krijgt en een goede karamellisatie aan de bakkant.



Vleesmolen of vleesmaler

Voor het fijnmalen van het vlees voor de hamburgers. Zeer handig als je zelf aan de gang wilt gaan met verschillende delen vlees.



Vleestang

Onmisbaar voor het bakken en grillen van de garnituren voor je hamburger.



Koksmessen

Voor het snijden van alle garnituren, groenten en vlees.



Vleesthermometer

Om de binnenkant van je vlees te meten en te kijken welke cuisson je vlees heeft.



Hamburgerspateel (burger flipper)

Zeer handige tool voor het draaien van je hamburgers. Voor de smash burgers is hij zelfs onmisbaar.

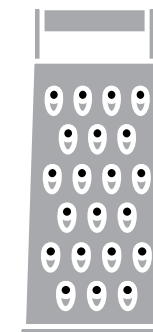
Kartelmes

Dit mes gebruik je voor het doorsnijden van je hamburgerbun. Hoe grover de kartel hoe beter.



Barbecue

Voor het grillen van je hamburgers.



Rasp (fijn/grof)

Fijne rasp voor het raspen van de schil van citrusvruchten of het fijnmaken van knoflook. Blokrasp voor het raspen van kaas.



Kwastje

Voor het bestrijken van de burgerbuns of lak voor op de burgers.

BROODJE OPBOLLEN



1 Vouw het uiteinde van het deeg naar de binnenkant zodat het bolletje de eerste vorm krijgt en er spanning op het deeg komt.



2 Draai nu met de palm van je hand het bolletje in de juiste vorm.



3 Leg de bolletjes in verband op de bakplaat zodat ze tijdens het rijzen niet aan elkaar plakken.

HOE ROOSTER JE EEN BROODJE?



1 Smeer een dun laagje boter aan beide binnenkanten van je broodje.



2 Beweeg je broodje heen en weer in de pan zodat beide helften overal dezelfde hitte krijgen en daardoor gelijkmatig geroosterd worden.



3 Als ze er zo uitzien is het perfect.



DE KLASSIEKE HAMBURGER

Een van de bekendste sandwiches ter wereld. De klassieke combinatie van mosterd en ketchup met augurk is zeer herkenbaar en simpel. Maar wat is dit lekker!

- 1** Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en smeer ze in met een beetje gesmolten boter. Rooster de binnenkant van de broodjes.
- 2** Besmeer de bovenste helft met de ketchup en de onderste helft met de mosterd.
- 3** Beleg de onderste helft met slablaadjes.
- 4** Bak of gril je runderburgers tot de juiste gaarheid en laat ze 2 minuten rusten.
- 5** Leg de burgers op de sla en beleg met plakjes augurk.
- 6** Verdeel er de uienringen op en dek de burgers af met het bovenkantje van de hamburgerbuns. Serveer de burgers direct.

Tip: Wacht niet te lang met eten. Hoe sneller je begint, hoe beter de burger smaakt. Alles is dan nog krokant en vers van smaak.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 hamburgerbuns met sesamzaad (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el ketchup (zie pag. 81)
- 4 el mosterd (zie pag. 80)
- 8 blaadjes lollo bianco
- 4 runderburgers (zie pag. 47)
- 12 plakjes augurk
- 1 rode ui, in ringen

BRAADWORSTBURGER MET ZUURKOOL

Een krokant kaiserbroodje met zuurkool, een braadworstburger, mosterd en curry. Het vlees van de braadworst is wat magerder dan een normale burger maar de smaak is echt ontzettend goed. Dit krokante broodje met een flinke laag zachte zuurkool is echt een knaller!

1 Begin met het maken van de zuurkool. Doe de zuurkool in een pan samen met de boter en verwarm al roerend tot de boter is gesmolten.

2 Voeg de laurier, tijm, het zout en de peper toe en verwarm de zuurkool 10 minuutjes op en laag vuurtje zodat deze lekker zacht wordt en alle smaken in de zuurkool kunnen trekken. Houd hem warm voor straks.

3 Haal om de burgers te maken het vlees uit de braadworsten en doe anderhalve worst aan vlees bij elkaar. Duw dit voorzichtig tot een platte burger die net iets groter is dan het broodje. Het vlees krimpt iets met bakken en zo heb je bij elke hap straks ook vlees. Maak zo vier burgers.

4 Snijd de kaiserbroodjes doormidden en smeer ze in met een beetje gesmolten boter. Rooster de binnenkant van de broodjes.

5 Besmeer de bovenste helft met de curry en de onderste helft met de mosterd. Beleg de onderste helft met een dikke laag zuurkool.

6 Bak de braadworstburgers tot ze gaar zijn en laat ze even 2 minuten rusten.

7 Leg de burgers op de zuurkool en beleg ze met plakjes augurk. Doe hier nog een beetje curry en mosterd op en dek de burgers af met het bovenkantje van de kaiserbroodjes. Serveer de burgers direct.

Tip: Hier passen natuurlijk perfect 1 of 2 krokant gebakken baconstrips bij. Houd je niet in.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 6 braadworsten
- 4 kaiserbroodjes (zie pag. 24)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el currysaus (zie pag. 82)
- 4 el mosterd (zie pag. 80)
- 8 el zuurkool (zie hieronder)
- 12 plakjes augurk

VOOR DE ZUURKOOL

- 200 g zuurkool
- 1 el boter
- 2 laurierblaadjes
- ½ tl gedroogde tijm
- ½ tl zout
- ½ tl peper





LAMSBURGER MET FETA, TIJM EN KNOFLOOK-MUNTYOGHURT

Een heerlijke lamsburger met extra knoflook en tijm, muntyoghurt, gepofte paprika en heerlijke feta.

1 Begin met het maken van de muntyoghurt. Meng de yoghurt met de knoflook, munt en dille en breng op smaak met zout en peper. Roer de saus goed door en laat 10 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.

2 Snijd voor de gepofte paprika de paprika's doormidden en haal de zaadlijsten eruit. Leg ze in een ovenschaal en meng ze met de rest van de ingrediënten. Dek de paprika's af en zet de schaal ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven op 190 °C. Laat de paprika's afkoelen en snijd ze in reepjes.

3 Leg de lamsburgers naast elkaar en bestrooi ze met de gedroogde tijm en de gehakte knoflook. Duw de knoflook en tijm goed vast op de burgers en laat ze 30 minuten marineren voor extra smaak.

4 Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en smeer ze in met een beetje gesmolten boter. Rooster de binnenkant van de broodjes.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 4 lamsburgers (zie pag. 56)
- 1 tl gedroogde tijm
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 4 hamburgerbuns met sesamzaad (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el muntyoghurt (zie hieronder)
- 8 blaadjes radicchio
- 4 el gepofte paprika (zie hieronder)
- 125 g feta
- 1 rode ui, in ringen

VOOR DE MUNTYOGHURT

- 200 ml Griekse yoghurt (10%vet)
- 2 tenen knoflook, fijngehakt tot puree
- 8 muntblaadjes, fijngesneden
- 4 takjes dille, fijngesneden
- ¾ tl zout
- ¾ tl peper

VOOR DE GEPOFTE PAPIKA

- 2 rode paprika's
- 2 tenen knoflook
- 2 el olijfolie
- 2 el azijn
- 1 laurierblaadje
- ½ tl gedroogde tijm
- ¾ tl zout
- ¾ tl peper

BENODIGDHEDEN

- ovenschaal

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

DUBBELE CRISPY CHICKEN BURGER

Een dubbele burger met twee crispy chicken patty's, zoete honingmosterd-mayonaise en heerlijke homemade coleslaw. Deze burgers zie je vaak bij de hamburgerketens. Een flinke burger waar je je mond amper omheen kunt zetten. Het lekkere bij deze combinatie is wel het zoet-hartige van de saus met het zure van de coleslaw en het krokante en romige van de burger.

1 Begin met het maken van de honingmosterd-mayonaise. Doe de mayonaise in een ruime kom en roer daar eerst de honing door. Als deze opgelost is voeg je de rest van de ingrediënten toe. Roer de mayonaise glad en laat deze minimaal 10 minuten rusten zodat de smaken goed intrekken. Bewaar de honingmosterdmayonaise in de koeling.

2 Meng voor de coleslaw de kool met de wortel en voeg het zout toe. Masseer het zout ongeveer 2 minuten goed door de groenten. Hierdoor worden de kool en wortel zacht. Laat daarna 10 minuten staan.

3 Giet het vocht dat uit de kool en wortel komt af. Meng nu de rode uienringen, mayonaise en Griekse yoghurt door de groenten. Breng op smaak met wat citroensap en zout en peper. Laat de coleslaw nog even 20 minuten in de koelkast rusten zodat de smaak beter wordt.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 4 hamburgerbuns met sesamzaad, in ring gebakken (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el honingmosterd-mayonaise (zie hieronder)
- 8 blaadjes lollo bianco
- 4 el coleslaw (zie hieronder)
- 8 crispy chicken burgers (zie pag. 52)
- 12 plakjes augurk

VOOR DE HONINGMOSTERD-MAYONAISE

- 200 ml mayonaise (zie pag. 78)
- 2 el honing
- 1 el pittige dijonmosterd
- 1 el wittewijnazijn
- 1 el fijngehakte dille
- ¼ tl zout

VOOR DE COLESLAW

- 100 g witte kool, fijngesneden
- 100 g wortel, fijngesneden
- 1 tl zout
- ½ rode ui, in dunne ringen
- 2 el mayonaise (zie pag. 78)
- 1 el Griekse yoghurt (10% vet)
- 1 citroen, voor het sap
- 1 el gehakte peterselie

BENODIGDHEDEN

- mandoline



Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



PEKINGEENDBURGER MET CRISPY CHILISAUS EN ZOETZURE KOMKOMMER

Het ultieme oosterse broodje hamburger van pekingeend met pittige crispy chilisaus, ponzu-mayonaise en zoetzure komkommer. Ponzu is een heerlijke frisse soja-achtige saus die zeer rijk is aan umami en perfect is om een heerlijke mayonaise mee te maken. Deze past zeer goed bij deze smaakvolle burger van pekingeend. De crispy chilisaus wordt gemaakt met crispy chiliolie. Deze moet je in huis hebben want het is lekker bij bijna alle oosterse gerechten.

1 Begin met het maken van de ponzu-mayonaise. Meng de ponzusaus met de sesamolie en geraspte gember door de mayonaise en laat minimaal 10 minuten rusten zodat de smaken goed in kunnen trekken.

2 Meng voor de crispy chilisaus de sojasaus met de honing. Als deze goed opgelost is meng je de crispy chiliolie erdoor. Laat ook 10 minuten rusten voor extra smaak.

3 Meng voor de zoetzure komkommer de suiker met de azijn en het water en roer tot de suiker opgelost is. Voeg de komkommer toe en laat dit minimaal 15 minuten marinieren voor je het gebruikt.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 4 hamburgerbuns (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el ponzu-mayonaise (zie hieronder)
- 4 zeer fijn gesneden handjes ijsbergsla
- 4 pekingeendburgers (zie hieronder)
- 4 el crispy chilisaus (zie hieronder)
- zoetzure komkommer (zie hieronder)
- 4 handjes bosui, fijngesneden
- 1 rode ui, in ringen

VOOR DE PONZU-MAYONAISE

- 4 el ponzusaus
- ½ el sesamolie
- ½ tl geraspte verse gember
- 150 ml mayonaise (zie pag. 78)

VOOR DE CRISPY CHILISAUS

- 2 el sojasaus
- 1 el honing
- 2 el crispy chiliolie

ZOETZURE KOMKOMMER

- 100 g suiker
- 100 ml azijn
- 100 ml water
- ½ komkommer, in dunne plakjes

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

ZALMBURGER MET GEROOKTE ZALM

Een broodje met gebakken zalmburger, gerookte zalm, salsa van avocado en citroen en verse bieslookcrème. Gerookte zalm is intenser van smaak dan rauwe zalm. De gerookte zalm wordt namelijk eerst gepekeld met zout, suiker en verse kruiden. Als dit minimaal 24 uur heeft gelegen, wordt de zalm gerookt. Vroeger was de reden om te roken om de zalm langer houdbaar te maken. Tegenwoordig doen we dit alleen voor de smaak. Het lekkere bij deze burger is dan ook dat de gerookte zalm de verse zalm versterkt. Aanrader!

1 Begin met het maken van de bieslookcrème.

Roer de crème fraîche glad en knijp er wat van het citroensap op. Voeg de fijngesneden bieslook toe en breng op smaak met het zout en de peper. Laat de bieslookcrème 15 minuten opstijven in de koelkast voor je het gebruikt.

2 Snijd voor de salsa van avocado de geschilde avocado in fijne blokjes en meng die met de ui, knoflook en het citroensap. Hak de chilipeper fijn en roer deze samen met de tomaat en peterselie door de avocado. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

3 Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en smeer ze in met een beetje gesmolten boter. Rooster de binnenkant van de broodjes. Besmeer de onderste helft met de bieslookcrème en beleg met spinazieblaadjes.

4 Bak de zalmburgers in een koekenpan met een scheutje olie 2-3 minuten per kant.

5 Leg de burgers op de spinazie en verdeel er de uienringen, gerookte zalm en avocadosalsa over. Dek de burgers af met het bovenkantje van de hamburgerbuns. Serveer de burgers direct.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 4 hamburgerbuns (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el bieslookcrème (zie hieronder)
- 4 handjes verse spinazie
- 4 zalmburgers (zie pag. 64)
- 1 rode ui, in ringen
- 300 g gerookte zalm
- 4 el salsa van avocado en citroen (zie hieronder)

VOOR DE BIESLOOKCRÈME

- 150 g crème fraîche
- ½ citroen, voor het sap
- 2 el fijngesneden bieslook
- ¼ tl zout
- ¼ tl peper

VOOR DE SALSA VAN AVOCADO EN CITROEN

- 1 avocado
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- ½ citroen, voor het sap
- ½ rode chilipeper
- 1 tomaat, in fijne blokjes
- 1 el fijngesneden peterselie





THAISE GARNALENBURGER MET SWEET CHILISAUS

Een garnalenburger met sweet chilisaus en zoetzure groenten. Als je in Thailand geweest bent, ken je de smaak van dat land. Het is een combinatie van zoet, zuur, pittig en zout. Dit komt door het vele gebruik van limoen, koriander, citroengras (sereh) en vissaus. Allemaal sterke smaken maar als je ze goed gebruikt zodat alles in harmonie is krijg er wat heerlijk voor terug.

1 Begin met het maken van de chilisaus. Fruit de knoflook en ringetjes chilipeper aan in een scheutje zonnebloemolie. Voeg hier de azijn, suiker, gembersiroop en vissaus aan toe en breng aan de kook. Om de chilisaus te binden maak je een papje van het tapiocameel en het water. Voeg beetje bij beetje wat van het papje bij de chilisaus. Als het dik genoeg is laat je de chilisaus afkoelen voor gebruik.

2 Voor het Thaise zuur stop je de komkommer met de uienringen en koriander in een schone pot. Meng de limoensap met de suiker en vissaus, giet in de pot en duw de komkommer, ui en koriander aan zodat ze onderstaan. Laat de komkommer minimaal 10 minuten marineren zodat de smaak er goed in zit. Bewaar tot gebruik.

3 Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en smeer ze in met een beetje gesmolten boter. Rooster de binnenkant van de broodjes.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 hamburgerbuns met sesamzaad (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 8 blaadjes tatsoi
- 4 oosterse garnalenburgers (zie pag. 68)
- 4 el sweet chilisaus (zie hieronder)
- 4 el Thais zuur (zie hieronder)
- 4 handjes daikoncress

VOOR DE SWEET CHILISAUS

- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 4 rode chilipepers, in ringen
- 100 g azijn
- 200 g suiker
- 50 ml gembersiroop
- 2 el vissaus
- 1 el tapiocameel + 2 el water

VOOR HET THAIS ZUUR

- ½ komkommer, in dunne plakjes
- 1 rode ui, in ringen
- 1 handje fijngesneden koriander
- 2 limoenen, voor het sap
- 1 el suiker
- 2 el vissaus

BENODIGDHEDEN

- afsluitbare pot

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



EDAMAMEBURGER MET WASABIMAYONAISE

Een burger van edamamebonen met wasabimayonaise, shiitake-gembertapenade en ingelegde radijs. Edamameboontjes zijn megapopulair en tegenwoordig in elke supermarkt te koop. Mocht je de diepvriesvariant gebruiken, zorg er dan voor dat je ze eerst ontdooit voordat je ze nog even kookt.

1 Begin met het maken van de edamameburgers. Kook de boontjes net aan gaar en spoel ze direct koud. Laat ze uitlekken en dep ze droog met een theedoek. Doe de edamameboontjes in een keukenmachine en pureer tot een grove substantie. Je moet de boontjes nog enigszins kunnen herkennen.

2 Voeg nu de ui, knoflook, chilipeper, het paneermeel, kikkererwtenmeel, ei, de sojasaus, sesamolie, verse gember, het zout en de peper toe en kneed het tot een samenhangend geheel. Voeg als het nog wat nat is een klein beetje paneermeel toe.

3 Verdeel het in vier gelijke delen en vorm ze tot burgers. Laat deze burgers minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast voor je ze gaat bakken.

4 Doe voor de wasabimayonaise de sojamelk in een mengbeker samen met de mosterd, wasabi en witte wijnazijn en mix met een staafmixer glad. Giet de olie er langzaam bij terwijl je de staafmixer langzaam omhoog haalt. De mayonaise wordt dan steeds dikker. Breng als alle olie is opgenomen op smaak met het citroensap en zout. Mocht je de mayonaise wat dikker willen hebben voeg je nog een beetje zonnebloemolie toe.

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

VOOR 4 BURGERS

BEREIDEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 4 hamburgerbuns met sesamzaad (zie pag. 18)
- gesmolten boter, om te bestrijken
- 4 el wasabimayonaise (zie hieronder)
- 4 edamameburgers (zie hieronder)
- 4 el shiitake-gembertapenade (zie hieronder)
- 4 el ingelegde radijs (zie hieronder)
- 4 handjes rucola

VOOR DE EDAMAMEBURGERS

- 400 g edamameboontjes
- 1 uitje, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ rode chilipeper, fijngehakt
- 3 el paneermeel
- 4 el kikkererwtenmeel
- 1 ei
- 2 el sojasaus
- 1 el sesamolie
- 1 el geraspte verse gember
- 1 tl zout
- 1 tl peper

VOOR DE WASABIMAYONAISE

- 100 ml sojamelk
- 1 tl gladde mosterd (zie pag. 80)
- 1 el wasabipasta
- 1 el witte wijnazijn
- 250 ml zonnebloemolie
- ½ citroen, voor het sap
- ½ tl zout