



ZOWIE TAK
























HET ULTIEME BURGERBOEK

HEERLIJKE BBQ-RECEPTEN
OM JE TANDEN IN TE ZETTEN



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	15
VERSCHILLENDE BARBECUES EN BRANDSTOF	16
Kamado	19
Kogel	19
Gas	20
Smoker	22
Open vuur / vuurschaal	22
Brandstof	24
BEREIDINGEN, TERMEN EN TECHNIEKEN	26
WAT IS EEN HAMBURGER?	32
HET SMAAKPALET	36
VLEES KIEZEN, MALEN, MENGEN EN BAKKEN	42
VERSCHILLENDE SOORTEN VLEES, VIS EN VEGA-OPTIES	48
BROOD	52
GARNITUREN	60
WAT DRINK JE BIJ EEN BURGER?	66
BUNS, GARNITUREN EN SAUZEN	74
BURGERS	106
Rund	111
Varken	140
Lam	152
Kip	160
Vis	172
Vega	183
Snack	197
SIDE DISHES	200

	Stacked smoked-baconburger	148
	Breakfast burger	151
	Lamsparagus-burger	152
	Burger met raita en rode ui	155
	Smashburger met lamsköfte	156
	Lamsburger met romige harissa	159
	Krokante caesarstyle-burger	160
	Kip-hoisinburger	163
	Gado gado-burger	164
	KFC-Doritos	167
	Capreseburger	168
	Frisse kip-garnalenburger	171
	Kabeljauwburger met gegrilde lente-ui en ravigotesaus	172
	Spicy panga-curryburger	175
	Zalmburger met dille en spinazie	176
	Surf and turf van black angus	179
	Krabburger met venkel en citroen-wasabicrème	180
	Chili sin carne-burger	183
	Unbietable burger	184
	Paddenstoelenburger	187
	Kikkererwtburger	188
	Notenburger	191
	Steamed bun met hoisin-tofu	192
	Koreaanse tempehburger met ingelegde komkommer	195

SNACK

	Paprikaslider	197
	Knoflookslider	197
	Cheese-slider	198
	Barbecue-slider	198

SIDE DISHES

	Goede friet van de barbecue	203
	Krokante smashed potatoes	204
	Geroosterde aardappels en bieten	207
	Gerookte smashed potatoes met knoflookrub en grapefruitboter	208
	Gegrilde maïs met knoflookboter en yoghurt-jalapeñomayonaise	211
	Geroosterde bloemkool	212
	Caveman-style gepofte groenten	215
	Polenta fried parmezaan	216
	Paprikasalade	219
	Gerookte coleslaw	220





VOORWOORD

Een burger van de barbecue is per definitie lekkerder dan uit de pan. Bovendien is het een van de meest gemaakte gerechten. Dit ultieme burgerboek is dan ook gemaakt om alle kennis te delen die jij thuis nodig hebt om de perfecte burger te serveren.

De recepten in dit boek zijn geschikt voor alle soorten barbecues, maar niet alle barbecues werken hetzelfde. Op pagina 19-24 leg ik de verschillen uit en geef ik je tips hoe de recepten op jouw type barbecue te bereiden. Er zijn vele kooktechnieken mogelijk, waardoor er veel verschillende soorten gerechten gemaakt kunnen worden op een barbecue. Je gebruikt in dit boek je barbecue echt om te grillen. Heb je een kamado en wil je perfect leren koken op je keramische barbecue? Dan raad ik je eerst *Het Ultieme Kamadoboek* aan.

In dit boek ga ik dieper in op de hamburger. Wat is nou een hamburger en welk smaakpalet komt hierbij kijken? Ik vertel meer over de verschillende bereidingen, termen en technieken die aan bod komen. Ook geef ik tips hoe het beste je vlees (vis of vega-optie) te kiezen, malen, mengen en bakken. Natuurlijk maken we ook het broodje, de garnituren en de sauzen zelf, en deel ik tips voor het lekkerste drankje bij je burger.

Vervolgens gaan we aan de slag met 80 gevarieerde recepten voor burgers én side dishes. De burgers zijn onderverdeeld in rund, varken, lam, kip, vis en vega-opties. Zie de recepten als inspiratie en leer hoe je uiteindelijk verschillende smaken en garnituren kunt combineren. Begin met eenvoudige burgers en breid gaandeweg je skills uit. Geniet van de lekkere recepten in dit ultieme burgerboek!

Zowie Tak



GRILLEN

Burgers worden meestal gegrild op een gietijzeren rooster direct boven de gloeiende kolen. Zo krijgen de burgers een mooie, krokante korst en een rokerige smaak. Gietijzer heeft als voordeel dat het zijn warmte (bijna) niet verliest. Dit geeft de burgers mooie grillstrepen, of, wanneer je de burger na enkele minuten een kwartslag draait, een mooi ruitpatroon.

BAKKEN

Je kunt de burgers ook bakken in een gietijzeren koekenpan die je op het rooster of op een plancha (bakplaat) zet. Zo wordt het volledige oppervlakte van de burger gebakken en krijg je een mooie, gelijkmatige korst. Het is wel belangrijk dat je de temperatuur goed reguleert. In een lauwe pan op een plek met te weinig hitte gaan de burgers in hun eigen vet koken en zullen ze geen gekarameliseerde korst krijgen.

REVERSE SEAR

Heb je een dikkere burger die een langere bereidingstijd nodig heeft, dan is het zonde om deze alleen op het gietijzer te bereiden. De kans is dan namelijk groot dat deze zal

grillen op een gietijzeren rooster of op een plancha.

Directe hitte

Als we een rooster van roestvrijstaal (rvs) of gietijzer boven de houtskool leggen, spreken we over directe hitte. De burgers of andere garnituren zullen aan die kant sneller kleuren en karamelliseren. Dit betekent ook dat de kans groter is dat het verbrandt.

We gebruiken directe hitte vooral om dunne burgers te grillen of te kleuren. Vaak worden dikkere burgers na het kleuren op de indirecte zone gelegd om door te garen

Indirecte hitte

Bij indirecte hitte liggen de burgers of andere garnituren niet direct boven de houtskool. Afhankelijk van de barbecue die je gebruikt ligt de houtskool aan één kant onder het rooster, en leg je de burgers op de andere kant van het rooster. Wanneer je de deksel van de barbecue sluit circuleert de hete lucht in de barbecue en heb je een soort heteluchtoven.

De burgers of garnituren die dicht bij de kolen liggen zullen sneller garen, dus draai ze regelmatig om. Je kunt ook een hittedeksel gebruiken die je tussen het rooster en de

BURGERS KUN JE GRILLEN, BAKKEN OF GEBRUIK DE REVERSE SEAR-METHODE ALS JE EEN LEKKERE DIKKE BURGER BAKT.

verbranden. Je kunt dikkere burgers het beste garen met een reverse sear. Je gaart de burger dan eerste op de indirecte zone of het koude gedeelte. Zo gaar de burger langzaam en gelijkmatig door de hetelucht-circulatie. Wanneer de kerntemperatuur van de burger 20 °C onder de gewenste kerntemperatuur is kun je de burger nog kort

kolen legt en ervoor zorgt dat de hitte beter verdeeld wordt.

ROKEN

Met roken bedoelen we rooksmak overbrengen naar je producten. Dit doen we meestal door houtblokken of houtsnippers

ven doe je niet alleen met je smaak en reuk, mondgevoel speelt ook een belangrijke rol. Zuur heeft overigens ook positieve effecten op het lichaam, zo werkt het dorstlessend en bevordert het het spijsvertering-systeem.

Een ingrediënt is zuur als het een pH-waarde onder de 7 heeft, zoals citroensap, yoghurt, azijn, karnemelk, augurken of zuurkool.

BITTER

Bitter is een aparte smaak en vaak leren we die pas op oudere leeftijd waarderen. Denk maar aan pure chocolade, koffie of witlof. Dit komt omdat jonge kinderen de smaken veel intenser proeven dan volwassenen en de bittere smaak dan ook minder heftig wordt.

Bittere smaken zijn belangrijk voor een goeie smaakbalans. Zo kan bitter er voor zorgen dat een gerecht minder zoet wordt en de alle andere smaken meer naar de voorgrond komen. Ook is de smaak bitter steeds populairder aan het worden.

Bittere smaken kun je toevoegen aan burgers door middel van bittere bladgroente als

rucola of radicchio of bittere smaakmakers als verse kruiden, citrusrasp of olijven. Ook zul je bij veel recepten in dit boek zien dat je de snijkanten van het burgerbroodje even roostert op de barbecue. Deze goudbruine (en soms donkerbruine) randjes geven de het burgerbroodje ook een lekkere, licht bittere smaak.

UMAMI

Umami is een smaak die tot ongeveer 2000 nog best onbekend was in de Westerse keukens. Veel Aziatische keukens werken al decennialang met deze smaak. De Japanse chemicus Ikeda ontdekte dat monosodium-glutamaat ingrediënten als zeewier, tomaat, of kaas en gefermenteerde producten als miso, sojasaus of vissaus een hartige smaak geeft. Deze smaak noemde hij umami.

Umami toevoegen aan je burger is dus helemaal niet moeilijk. Plakjes tomaat, gesmolten kaas, gerookt varkensvlees zoals bacon, een marinade of saus met sojasaus of balsamico-azijn, de mogelijkheden zijn eindeloos.

EEN GOEDE BURGER HEEFT ALLES TE MAKEN MET HET SMAAKPALET: DE BALANS VAN ZOUT EN ZOET, ONDERSTEUND DOOR ZUUR, BITTER EN UMAMI.

DE 5 BASISSMAKEN





- 1 Als je je vlees gekozen hebt, kun je met behulp van een gehaktmolen je vlees malen.
- 2 Breng je vlees op smaak. In ieder geval met zout, maar kies ook voor andere smaakmakers.
- 3 Kneed het vlees en draai er vervolgens een gehaktbal van.
- 4 Druk de gehaktbal met je handen of met een hamburgerpers tot een platte schijf.
- 5 Gril je burgers op de barbecue tot ze gaar en sappig zijn.
- 6 Afhankelijk van je smaak kies je voor de juiste garing; van rare tot medium en well done.



**ZORG DAT JE
GEHAKTMOLEN
EN HET VLEES
ZO KOUD
MOGELIJK ZIJN.**



ZWARTE BURGERBUN

8 buns / 20 minuten + 2 uur en 30 minuten rijzen



INGREDIËNTEN

- 7 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 200 ml halfvolle melk (lauwwarm, +/- 30 °C)
- 120 ml water (lauwwarm, +/- 30 °C)
- 20 g inktvisinkt
- 500 g patentbloem
- 9 g zout
- 10 ml olijfolie

BENODIGDE MATERIALEN

- standmixer met mengkom en deeghaak
- vochtige doek
- keukenweegschaal
- bakpapier
- pizzasteen

BEREIDING

Voeg de gist en de suiker toe aan de melk, het water en de inktvisinkt laat dit staan tot het mengsel begint te schuimen. Meng de bloem en het zout in de mengkom van de standmixer met deeghaak. Voeg de olijfolie en het gistmengsel toe.

Mix het geheel ongeveer 10 minuten op middelmatige snelheid. Mix totdat het deeg volledig loslaat van de mengkom en je een vliesje van het deeg kan trekken.

Rol een bal van het deeg en laat het in de mengkom, onder een vochtige doek, op een warme plek (+/- 28 °C) rijzen tot het deeg in volume verdubbeld is. Dit duurt ongeveer 1,5 uur, afhankelijk van de temperatuur.

Haal het deeg uit de kom en kneed deze een paar minuten door. Verdeel de bol in 8 porties en rol er bolletjes van. Gebruik hier een weegschaal voor zodat je bollen allemaal exact even groot zijn en het rijzen en het bakken gelijkmatig verloopt. Laat de bollen onder een vochtige doek nog 1 uur rijzen.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met pizzasteen en verwarm tot 200 °C.

Leg de bollen op een vel bakpapier en bak ze 15 minuten op de pizzasteen, tot ze gaar zijn.

TIP VAN DE CHEF

- Gebruik je actieve kool (Norit) in plaats van inktvisinkt? Voeg dit dan voor het kneden van het deeg toe.



BURGERS

CHEESEBURGER

4 personen / 15 minuten



INGREDIËNTEN

- 4 burgerbuns (zie pag. 76)
- 3 augurken, in kleine blokjes
- 1 tomaten, in kleine blokjes
- 1 tl gele mosterd
- 2 el ketchup
- 8 runderburgers (zie pag. 108)
- 8 plakken red cheddar
- 1 rode ui, in ringen
- enkele blaadjes lollo bianco sla

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hittedek
- half rvs-rooster

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 160 °C. Zet een gietijzeren rooster en een hittedek in de barbecue.

Snijd de burgerbuns doormidden. Meng de augurk en tomaat met de mosterd en de ketchup. Zet apart.

Gril, wanneer het rooster heet is, de burgers tot ze mooie grillstrepen hebben. Leg ze vervolgens op het indirecte gedeelte, leg de kaas erop en laat de kaas smelten.

Gril ondertussen de burgerbuns met de snijkanten naar beneden op het rooster, tot ze goudbruin zijn.

Leg op de onderkant van elke geroosterde burgerbun een blaadje lollo bianco, gevolgd door een lepel augurk-tomaat mengsel, vervolgens 2 burgers met kaas en als laatste wat rode-uienringen. Eindig met de bovenkant van de geroosterde burgerbuns.

TIP VAN DE CHEF

- Wil je een kaas met meer smaak? Probeer dan comté in plaats van red cheddar.



SLOPPY JOE

4 personen / 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 4 burgerbuns (zie pag. 76)
- 1 grote witte ui, in halve ringen
- 80 g gerookte bacon (zie pag. 87), in kleine blokjes
- 100 g oesterzwammen, grof gesneden
 - roomboter, om in te bakken
- 800 g varkensgehakt
- 200 g rundergehakt
- 8 el barbecuesaus (zie pag. 92)
- tabasco, naar smaak
- 8 plakjes augurk
- 45 g ribbelchips naturel
 - peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren rooster
- gietijzeren koekenpan
- mengkom

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling en verwarm tot 200 °C. Zet een gietijzeren rooster en gietijzeren koekenpan in de barbecue.

Snijd de burgerbuns doormidden. Rooster de buns met de snijkanten naar beneden in de hete koekenpan, tot ze goudbruin zijn. Haal daarna uit de pan en leg apart.

Bak de bacon en ui in de gietijzeren koekenpan tot ze licht beginnen te karameliseren. Voeg de oesterzwammen toe en bak 2 minuten mee. Schep de ui, bacon en oesterzwammen in een mengkom en zet de koekenpan terug op het rooster.

Verhit wat roomboter in de koekenpan, voeg het gehakt toe en verspreid dit over het hele oppervlak. Zorg dat het vlees snel rul en goudbruin bakt. Voeg de ui, bacon en oesterzwammen toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg de barbecuesaus en wat tabasco naar smaak toe en bak het gehakt tot de saus iets is ingekookt.

Leg op de onderkant van elke geroosterde burgerbun 2 plakjes augurk, schep daar een kwart van het gehakt op en eindig met een klein handje ribbelchips en de bovenkant van de geroosterde burgerbuns.

TIP VAN DE CHEF

- De Sloppy Joe wordt traditioneel gemaakt met runder- en varkensgehakt, maar varieer ook eens met kipgehakt van dijnen of lamsggehakt.



TRIPLE PORK-SMASHBURGER

4 personen / 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 50 g roomboter
- 45 g donkerbruine basterdsuiker
- 80 ml ahornsiroop
- 1 tl kaneel
- 4 briochebuns (zie pag. 77)
- 8 dikke plakken gerookte bacon (zie pag. 87)
- 200 g pulled pork (zie pag. 132)
- ½ witte ui, in halve ringen
- 320 g varkensgehakt (zie pag. 108)
- 4 el mayonaise (zie pag. 96)
- 16 kleine schijfjes augurk
- 4 el Aziatisch zuur (zie pag. 88)
- 20 g knabbelspek
- zout

BENODIGDE MATERIALEN

- plancha of gietijzeren rooster met gietijzeren koekenpan
- steelpan
- hamburgerpers of spatel
- bakpapier

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling en verwarm tot 200 °C met een plancha of gietijzeren rooster met gietijzeren koekenpan.

Verwarm de boter met de basterdsuiker en ahornsiroop in een steelpan tot tegen het kookpunt. Laat het 1 minuut zachtjes koken, haal de pan van het vuur en roer de kaneel erdoor.

Snijd de briochebuns horizontaal doormidden en toast, met de snijkanten naar beneden, kort op de plancha. Bak de bacon aan de rand van de plancha. Keer de bacon na 3 tot 4 minuten om en lak ze met het ahornsiroopmengsel. Herhaal dit om de minuut tot alle kanten 2 keer gelakt zijn. Zet apart.

Maak de plancha schoon, en bak de pulled pork samen met de witte ui 5 minuten, of tot de ui zacht is.

Verdeel het gehakt in 4 porties en maak er balletjes van. Leg de balletjes op de plancha en leg vervolgens een stuk bakpapier over elke portie gehakt. Druk ze plat met de hamburgerpers of spatel. Keer na ongeveer 2 minuten om en strooi een snuf zout over de burgers.

Bouw de burgers op: besmeer de snijkanten van de buns met de mayonaise. Leg daar de augurk bovenop, vervolgens de burger, wat Aziatisch zuur, een plak gerookte bacon, een pluk pulled pork en een paar brokjes knabbelspek. Plaats als laatste de bovenkant van de bun en geef iedereen een servetje!

TIP VAN DE CHEF

- Bak eventueel wat pulled pork mee in het gehakt. Leg het gehakt op een beetje pulled pork en duw tot een smashburger. De suikers van de pulled pork vormen een mooi gekaramelliseerd korstje.
- Serveer met wat extra zuur om het vet te compenseren.
- Gebruik leftover pulled pork en eventueel slowcooked bacon.

LAMSPARAGUS-BURGER

4 personen / 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 5 g verse bieslook, fijngesneden
- 7 g verse bladpeterselie, fijngesneden
- 3 el mayonaise (zie pag. 96)
- 2 el zure room
- 4 teentjes knoflook, fijngesneden
- naaldjes van 4 takjes rozemarijn, fijngesneden
- blaadjes van 8 takjes tijm
- blaadjes van 4 takjes oregano, fijngesneden
- 8 groene asperges
 - olijfolie
- 600 g lamsnek, grof gemalen
- 60 g Parmezaanse kaas, grof geraspt
- 1 tl chilivlokken
- 4 mediterrane buns (zie pag. 83)
- 4 el mediterrans zuur (zie pag. 91) of ingelegde rode ui
 - peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren rooster
- hamburgerpers
- kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling en verwarm tot 180 °C.

Roer de bieslook en de bladpeterselie door de mayonaise en zure room. Breng op smaak met peper en zout en zet in de koelkast.

Wrijf de knoflook met een snuf zout in een vijzel tot een puree. Roer de rozemarijn, tijm en oregano door de knoflookpuree.

Verwijder de kontjes van de groene asperges en snijd ze in de lengte doormidden. Besprenkel met olijfolie en rol door het knoflookmengsel. Gril de asperges kort op het gietijzeren rooster tot ze goudbruin zijn. Haal vervolgens van de barbecue, zet apart en laat iets afkoelen.

Snijd 2 groene asperges fijn en meng dit, samen met de rest van het knoflookmengsel, de Parmezaanse kaas en de chilivlokken door het lamsgehakt. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de overige asperges in dunne schuine plakken en leg apart.

Snijd de buns doormidden. Gril de buns, met de snijkanten naar beneden, op de barbecue tot ze goudbruine randjes hebben.

Vorm 4 gelijke burgers van het gehakt. Gril de burgers op het gietijzeren rooster tot een mooi ruitpatroon ontstaat en gaar tot ze een kerntemperatuur van 58 °C hebben.

Bouw de burger op door eerst de bieslooksaus over de buns te verdelen. Leg hier de lamsburger en de dingesneden asperges op. Serveer de bun met het mediterrans zuur of ingelegde rode ui, en plaats de bovenkant van de bun op de burger.

TIP VAN DE CHEF

- Gaar de groene asperge tot jij deze gaar genoeg vindt, je kan deze ook heerlijk rauw eten.
- Wil je iets meer kleur en/of iets meer pit, strooi dan nog een beetje chilivlokken over de bun.



KROKANTE CAESARSTYLE-BURGER

4 personen / 40 minuten



INGREDIËNTEN

- 5 briochebuns (zie pag. 77)
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- blaadjes van 8 takjes tijm
- 50 ml olijfolie
- 4 krokante kipburgers (zie pag. 167)
- 1 krop romaine sla, grof gesneden
- 100 g Parmezaanse kaas, geschaafd

VOOR DE CAESAR-MAYONAISE

- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 4 ansjovisfilets, fijngesneden
- 4 el mayonaise (zie pag. 96)
- 2 tl Dijonmosterd
- sap van 1 citroen
- 50 ml olijfolie
- 45 g Parmezaanse kaas, geraspt

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hittedeksel
- half rvs-rooster
- gietijzeren koekenpan

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 200 °C.

Snijd 1 briochebun horizontaal in vier plakken.

Verdeel de knoflook en de helft van de tijm over de plakken brood. Sprenkel er wat olijfolie over en toast ze 10 tot 12 minuten op het indirecte gedeelte van de barbecue, tot ze knapperig zijn.

Meng alle ingrediënten voor de caesarmayonaise in een kom. Zet in de koelkast.

Bak de kipburger zoals beschreven op pagina 167.

Snijd de 4 resterende broodjes horizontaal doormidden en wrijf de snijkant van de bovenkant licht in met olijfolie. Strooi hier de overige tijm over en grill ze op het directe gedeelte van de barbecue.

Smeer de bodem van de buns in met de caesarmayonaise, verdeel hier wat sla over en leg de croutons erop. Leg de kipburger erop en maak af met nog wat caesarmayonaise en Parmezaanse kaas.



GADO GADO-BURGER

4 personen / 1 uur



INGREDIËNTEN

- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 3 g rode peper, fijngesneden
- 100 g pindakaas
 - 1 el ketjap
 - 1 tl sambal
- 1½ el gembersiroop
 - 1 tl sojasaus
- sap van ½ limoen
- 1 el zonnebloemolie
- 110 ml koud water
 - ½ komkommer
 - olijfolie, om in te bakken
 - 2 lente-uien, in dunne ringen
 - ¼ spitskool, in dunne reepjes
 - ¼ rodekool, in dunne reepjes
 - 125 g taugé
 - 40 g pinda's, grof gehakt
 - 40 g cashewnoten, grof gehakt
 - 20 g gebakken uitjes
 - 4 kipburgers à 125 g (zie pag. 109)
 - 4 briochebuns (zie pag. 77)
 - peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hittedeksel
 - rvs-rooster
 - zeef
- kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 200 °C.

Meng de knoflook en de rode peper door de pindakaas. Voeg de ketjap, sambal, gembersiroop, sojasaus, het limoensap en de zonnebloemolie toe. Verdun de dressing met koud water tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de komkommer over de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten. Bestrijk de komkommer met een beetje olijfolie en grill 2 minuten aan beide zijden op het gietijzeren rooster. Snijd de komkommer in dunne reepjes. Meng de komkommer, lente-ui, spitskool, rodekool en taugé. Maak de groentesalade aan met de pindadressing. Laat de salade vervolgens uitlekken in een zeef.

Meng de pinda's met de cashewnoten en de gebakken uitjes en zet apart.

Bestrijk de kipburgers met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Grill de burgers 2 minuten per kant op het gietijzeren rooster, draai een kwartslag en herhaal zodat ze na 8 minuten grillen aan beide zijden een mooi ruitpatroon hebben. Gaar de burgers indien nodig daarna door op het indirecte gedeelte tot ze een kerntemperatuur van 72 °C hebben.

Halveer de broodjes en grill de snijkanten op het rooster tot er grillstrepen op staan. Leg een flinke schep van de uitgelekte salade op het broodje, leg er de burger op en schep wat van de pinda-cashewcrumble erover. Sluit af met de bovenkant van de bun.

TIP VAN DE CHEF

- Maak een heerlijke zoetzure salade als side dish met onder andere komkommer, radijs, wortel en een rood pepertje om je maaltijd compleet te maken.
- Heb je geen tijd (of zin) om zelf gado gado-saus te maken, neem dan kant-en-klare satésaus en breng eventueel verder op smaak met ketjap en sambal.



SPICY PANGA-CURRYBURGER

4 personen / 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 360 g pangasiusfilet
- 75 g bloem
- 1 el vissaus
- 100 g groene currypasta
- 3 eidooiers
- rasp van 2 biologische limoenen
- 300 g gekookte aardappelen, geprakt
- ½ rode peper, zonder zaadlijsten, fijngesneden
- 1 rode ui, in dunne halve ringen
- 1 lente-ui, in dunne ringen
- panko, om te paneren
- arachideolie, om in te bakken
- 4 zwarte burgerbuns (zie pag. 80)
- 4 el avocado-limoenmayonaise (zie pag. 103)
- 80 g Aziatisch zuur (zie pag. 88)
- 1 avocado, in plakken
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- Dutch oven
- keukenmachine
- kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling en verwarm tot 220 °C.

Verwarm de Dutch oven voor op de barbecue.

Snijd de pangasiusfilet in grove stukken en maal samen met de bloem, vissaus, currypasta, eidooiers en limoenrasp fijn in de keukenmachine. Meng de geprakte aardappels, rode peper, rode ui en lente-ui door het vismengsel en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Vorm 4 burgers van het vismengsel. Paneer de burgers met de panko en bak ze in een ruime laag arachideolie in de Dutch oven bruin, tot ze een kerntemperatuur van 68 °C hebben.

Snijd de burgerbuns horizontaal doormidden en leg ze, met de snijkanten naar beneden, op het rooster. Toast tot de buns goudbruine randjes hebben.

Smeer een lik avocado-limoenmayonaise aan beide snijkanten van de buns, en leg er de visburger, het zuur en de avocadoplakken op. Maak af met de bovenkant van de buns.



UNBIETABLE BURGER

4 personen / 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 4 grote voorgekookte rode bieten, in dikke plakken
- 6 el dadel-vijg-balsamicoazijn
- 1 el honing
- 40 g romaine sla, in repen
- 4 roze burgerbuns (zie pag. 78)
- 4 el crème fraîche
- 1 Pink lady appel, in dunne reepjes
- 60 g walnoten, gehakt

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hittedeksel
- half rvs-rooster
- rodenwijnvaten rooksnippers (of kers)

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 200 °C.

Meng de helft van de balsamicoazijn met de honing en marineer de bietenburgers hiermee. Zet apart.

Gril de gemarineerde bieten op het gietijzeren rooster 1,5 tot 2 minuten per kant tot je een mooi korstje hebt (pas op, door de honing verbrandt het vrij snel).

Verplaats de bieten naar het indirecte gedeelte, smeer ze in met de overgebleven marinade en laat ze verder licht karamelliseren.

Haal de bieten van de barbecue en bestrijk ze met de rest van de balsamicoazijn.

Snij de buns in horizontaal doormidden en gril ze, met de snijkanten naar beneden op het rooster tot ze goudbruine randjes hebben.

Beleg de onderkant van de buns met de sla en besprenkel eventueel met wat overgebleven azijn. Leg de bietenburger op de sla en schep hier de crème fraîche op. Verdeel de appel en de walnoten erover en plaats de bovenkant van de bun erop.

TIP VAN DE CHEF

- Deze burger is ook heel erg lekker met geitenkaas!



STEAMED BUN MET HOISIN-TOFU

4 personen / 15 minuten + 3 uur marineren



INGREDIËNTEN

- 600 g stevige tofu
- sap van ½ limoen
- 3 el sojasaus + 1 tl extra
- 1 el barbecue-rub
- scheutje olijfolie
- 3 el hoisinsaus
- 2 el rokerige barbecuesaus (zie pag. 92)
- 1 el zoete chilisaus
- 1 el gembersiroop
- ½ tl cayennepeper
- 8 gua bao buns
- 3 lente-ui, in fijne ringen
- 100 g taugé

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hittedeksel
- half rvs-rooster
- stoommand

BEREIDING

Snij de tofu in 8 burgers van 75 gram per stuk. Ze mogen best hoekig van vorm zijn.

Meng het limoensap met de 3 eetlepels sojasaus en smeer hiermee de tofu in. Strooi er wat rub en olijfolie over en laat afgedekt in de koelkast 3 uur marineren.

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 180 °C.

Meng de hoisinsaus met de barbecuesaus,, chilisaus, 1 theelepel sojasaus, de gembersiroop en cayennepeper.

Verwarm een stoommand op een pan met kokend water en stoom de bao buns volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.

Gril de plakken tofu 2 minuten aan één kant tot je een grillstreep ziet. Draai de tofu om en bestrijk met de hoisinsaus. Verplaats na 1 minuut de tofu naar het indirecte gedeelte op je barbecue en bestrijk nogmaals met de hoisinsaus. Draai na 1 minuut weer om en lak nogmaals tot de tofu mooi gekaramelliseerd is.

Haal de buns uit de stoommand en beleg met de tofu. Verdeel er nog wat extra hoisinsaus, de lente-ui en taugé over.



CHEESE-SLIDER

8 sliders / 30 minuten

**INGREDIËNTEN**

- 400 g half-om-halfgehakt (zie pag. 108)
- 8 mini buns (of zelf maken door 1 bol deeg in 3 delen te verdelen (zie pag. 76)
- 8 kleine plakken cheddar
- 1-2 pomodoritomaten, in dunne plakken
- 8 plakjes ingelegde jalapeño

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hitteschild
- halve plancha
- prikkers

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 240 °C.

Maak 8 kleine burgers van het gehakt en bewaar in de koelkast.

Bak op het indirecte gedeelte de buns in hun geheel kort af zodat de buitenkant een mooi korstje heeft. Snijd de broodjes open.

Gril de burgers op het directe gedeelte in 3 tot 5 minuten gaar. Haal ze van de barbecue en leg de cheddar erop.

Leg de burgers op de onderkant van het broodje en beleg vervolgens met de tomaat, jalapeños en de bovenkant van de bun. Steek er een sierlijk prikkertje in en je hebt een topfeestje!

BARBECUE-SLIDER

8 sliders / 30 Minuten

**INGREDIËNTEN**

- 400 g half-om-halfgehakt (zie pag. 108)
- ¼ krop botersla, blaadjes losgehaald
- 1 el roomboter
- 2 uien, in halve ringen
- 8 mini buns (of zelf maken door 1 bol deeg in 3 delen te verdelen (zie pag. 76)
- 4 el barbecuesaus (zie pag. 92)
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren rooster
- half hitteschild
- halve plancha
- gietijzeren koekenpan
- prikkers

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling en verwarm tot 240 °C.

Maak 8 kleine burgers van het gehakt en bewaar in de koelkast.

Verwarm de boter in de gietijzeren koekenpan en bak de ui tot deze begint te karamelliseren. Breng op smaak met peper en zout.

Bak op het indirecte gedeelte de buns in hun geheel kort af zodat de buitenkant een mooi korstje heeft. Snijd de broodjes open.

Gril de burgers op het directe gedeelte in 3 tot 5 minuten gaar.

Bedek de onderkant van de buns met de sla en leg hier de burgers op. Maak af met de gekarameliseerde ui en de barbecuesaus. Leg de bovenkant van de buns erop en steek er een prikkertje in.



SIDE DISHES



GOEDE FRIET VAN DE BARBECUE

4 personen / 1 uur



INGREDIËNTEN

- 1 kg vastkokende aardappels
- 3 el zonnebloemolie
- 2 el barbecue-rub
- zout

BENODIGDE MATERIALEN

- elektrisch spit met spitmand

BEREIDING

Steek de barbecue aan en verwarm tot 200 °C met een opstelling voor het elektrisch spit.

Was de aardappels. Snijd ze in mooie, dikke frieten en smeer in met zonnebloemolie en de barbecue-rub.

Leg de frieten in de spitmand en hang dit in de barbecue. Bak de frieten in 45 tot 60 minuten krokant en gaar.

TIP VAN DE CHEF

- Heb je geen elektrisch spit met spitmand? Leg de aardappels dan indirect op een geperforeerd rooster of bak ze op een plancha. Op het rooster hoef je de frieten minder vaak om te draaien (het is vergelijkbaar met een oven), op de plancha moet dit wel en pas dan op dat de frieten niet verbranden.

GEROOKTE COLESLAW

4 personen / 15 minuten + 2 uur roken



INGREDIËNTEN

- 150 g spitskool, gewassen en in dunne reepjes
- 150 g rode kool, gewassen en in dunne reepjes
- 1 Elstar appel, met schil, in dunne reepjes
- 50 g pecannoten, grof gehakt
- 30 ml appelazijn
- 2 el grove mosterd
- 100 g mayonaise (zie pag. 96)
- sap en rasp van 1 biologische citroen
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- cold smoke generator
- appel rookmot
- rvs-rooster
- schaal

BEREIDING

Vul de cold smoke generator voor $\frac{1}{4}$ met het rookmot. Steek het waxinelichtje aan en laat de cold smoke generator even buiten je barbecue branden. Blaas na ongeveer 5 minuten het waxinelichtje uit en plaats de cold smoke generator onder in je barbecue.

Leg het rvs-rooster in je barbecue en verdeel de spitskool en rodekool over. Sluit de deksel van de barbecue en zet de top-vent op een kiertje zodat er een dun stroompje zuurstof doorheen blijft lopen. Rook de kool 2 uur, of zo lang als jij lekker vindt.

Meng de kool na het koud roken met de rest van de ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

TIP VAN DE CHEF

- Haal tijdens het koud roken voor de zekerheid altijd je kolen uit je barbecue. Er is een mogelijkheid dat ze toch hitte krijgen van de cold smoke generator en na een paar uur aan gaan.
- Door de kool te snijden en te wassen kan hij snel veel rooksmaak opnemen.

