

# Mijn Burgers



Omslagfoto: Bierburger blz. 50 &51



# Mijn Burgers

Teun van Buuren



Like, volg en deel  
Check hier alle nieuwtjes, feitjes  
en wanneer er een nieuw boek uitkomt:



[www.facebook.com/Teun-van-Buuren-Kookboeken-103296674409151/](https://www.facebook.com/Teun-van-Buuren-Kookboeken-103296674409151/)



[www.instagram.com/teunvanbuurenkookboeken/](https://www.instagram.com/teunvanbuurenkookboeken/)



[www.teunvanbuurenkookboeken.nl](http://www.teunvanbuurenkookboeken.nl)  
of scan in via de QR code



[info@teunvanbuurenkookboeken.nl](mailto:info@teunvanbuurenkookboeken.nl)



of kijk eens op



[www.mijnbestseller.nl/shop/index.php/catalogsearch/result/?q=Teun+van+Buuren](http://www.mijnbestseller.nl/shop/index.php/catalogsearch/result/?q=Teun+van+Buuren)

waar mijn hele serie boeken ook te koop is.

Mijn Burgers

© Teun van Buuren Kookboeken “Rotterdam, november 2023”

ISBN: 9789403713335

# Eerder uitgeven boeken



Mijn Soepen en Sauzen (2019)  
(ISBN:9789463866187)



Mijn Hollandse Keuken (2020)  
(ISBN:9789463989138)



Mijn Buiten Keuken (2020)  
(ISBN:9789403605463)



Mijn Italiaanse Keuken (2021)  
(ISBN: 9789403620183)



Mijn Feestdagen (2021)  
(ISBN:9789403635958)

*(Kijk op blz. 21 en blz. 82 naar een paar foto's van gerechten van de eerder uitgegeven boeken)*

**Volgende boek dat zal verschijnen:**

*”Mijn Snacks”*





# *Inhoud*

## Voorwoord

*Blz. 6*

\*\*\*

## Vorbereidingen

*Blz. 7*

\*\*\*

## Broodjes & Sauzen



*Blz. 14*

\*\*\*

## Vlees en Gevogelteburgers



*Blz. 29*

\*\*\*

## Vis en Vegatarischeburgers



*Blz. 57*

\*\*\*



## Internationale burgers

*Blz. 83*

\*\*\*

## Begrippen & Afkortingen

*Blz. 104*

\*\*\*

## Index

*Blz. 108*

# *Voorwoord*

Beste lezers en lezeressen,

Na een pauze, iets wat langer geduurd heeft dan verwacht, is het eindelijk zover.

Voor u ligt een nieuw deel mijn kookboeken serie, het is mijn zesde boek "Mijn Burgers" een kookboek vol met het meest gegeten fastfood gerecht ter wereld, de hamburger.

Er wordt alleen al in de Verenigde Staten 50 miljard hamburgers per jaar gegeten, in Nederland zijn er dat ongeveer 400 miljoen.

U begrijpt dat ik met mijn kookboeken serie niet achter kan blijven. Daarom is mijn zesde kookboek geheel gewijd aan de hamburger.

In het boek starten we met de voorbereidingen, daarna de basis gerechten zoals broodjes en sauzen. In het boek vervolgen we met vleesburgers, visburgers, vegetarische burgers, gevogelteburgers en internationale burgers. Kortom met dit boek en de hamburgers hoeft je niet meer naar een fastfood restaurant.

Ik hoop dat iedereen met "Mijn Burgers" aan de slag gaat.

Veel plezier, succes en eet smakelijk.

Teun van Buuren





## *De voorbereidingen*

Met dit hoofdstuk, starten we het boek, waarin we de onderstaande voorbereidingen onder de loep gaan nemen, en we de voorbereidingen door heel het boek gaan terug zien om de burgers te kunnen maken.



**Drie manieren om hamburgers te maken.**

*(foto rechts beneden)*



**Gehakt maken met vleesmolen.** *(foto links)*



Gehakt maken met koksmes.



**Soorten gehakt.** *(foto rechts boven)*



Tips van Teun



## *Soorten gehakt*

### *Gehakt h.o.h.:*

375 gr Riblappen

125 gr Speklapjes

### *Rundergehakt:*

300 gr Riblappen

200 gr Sukadelappen

### *Kipgehakt:*

375 gr Kipfilet

125 gr Kippendijpoulet

### *Visgehakt:*

400 gr Vis

Kabeljauw, Zalm, Koolvis

(Kies bij de werkwijze het gehakt maken met koksmes)

### *Werkwijze:*



Kijk op de bladzijden (9 of 10) op welke manier je het gehakt wilt maken.



Breng het gehakt op smaak bij het maken van een burger of voor een ander gerecht.

*Kijk op blz. 11 voor een aantal foto's van het gehakt*

# Gehakt maken met gehaktmolen

## **Ingrediënten:**

(Gehakt h.o.h.)

375 gr Riblappen

125 gr Speklapjes

(Of vlees wat je nodig hebt volgens je recept uit het boek)

**Materiaal:** 1 gehaktmolen, 1 koksmes, 1 snijplank en een bekken.

## **Werkwijze:**

- 🍔 Leg het vlees even en half uurtje in de vriezer voor dat je het gehakt wil gaan maken.
- 🍔 Snij het vlees in kleine blokjes van 2x2 cm, meng het vlees door elkaar.
- 🍔 Zet de gehaktmolen klaar.
- 🍔 Doe het vlees bovenin de molen. Begin met een klein beetje en voeg later meer toe. Gebruik de stamper om het vlees aan te drukken.
- 🍔 Draai aan de hendel zodat er gehakt uit de molen komt. Vang dit gehakt op met het bakje. Draai al het vlees door de molen.
- 🍔 Breng het gehakt op smaak met een ei, paneermeel, zout, peper en e.v.t. andere smaakmakers zie dan het recept. voor dat je er een hamburger van gaat maken.



*Tip: Voor extra fijn gehakt kun je het vlees twee keer door de molen halen.*



# Gehakt maken met koksmes

## Ingrediënten:





(Kipgehakt)

500 gr Kipfilet (of gebruik het kipgehakt recept van blz. 8)

(Of vlees wat je nodig hebt volgens je recept uit het boek)

**Materiaal:** 1 koksmes, 1 snijplank en een bekken.

## Werkwijze:

-  Leg het vlees even en half uurtje in de vriezer voor dat je het gehakt wil gaan maken.
-  Snij het vlees in dunne stroken.
-  Draai de stroken vlees een kwart slag, en snij er fijne reepjes van.
-  Draai nogmaals het vlees een kwart slag, hak nu het vlees fijn (dit doe je tot dat je de juiste grofheid voor jou gehakt gevonden hebt) Breng het gehakt op smaak met een ei, paneermeel, zout, peper en e.v.t. andere smaakmakers zie dan het recept. voor dat je er een hamburger van gaat maken.

