

BURGERS

→ *Homemade* ★ FASTFOOD

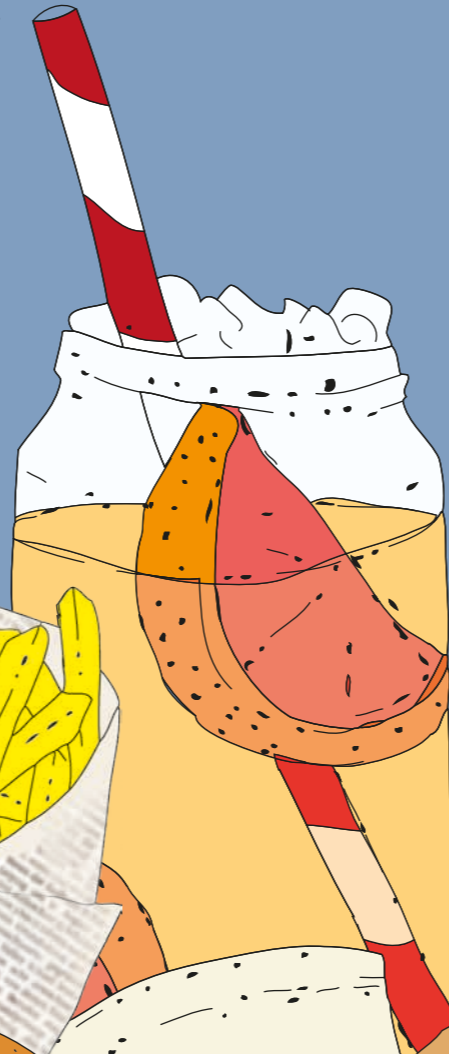
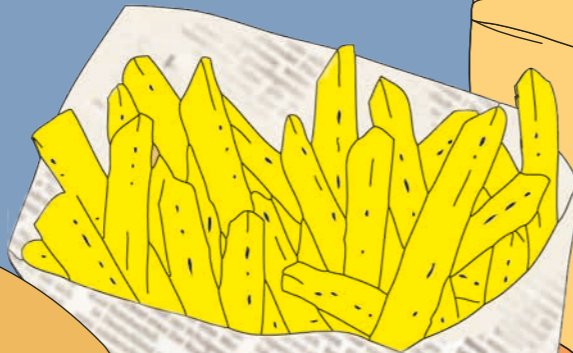
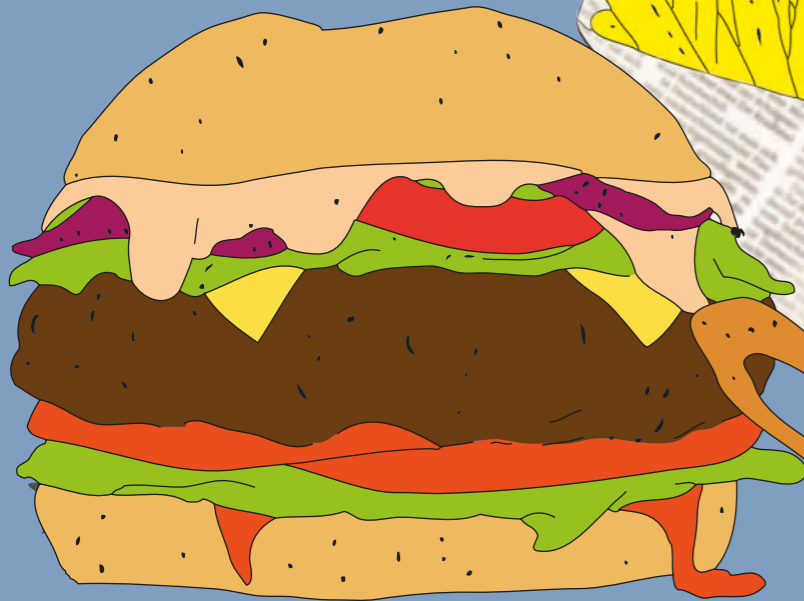
Foto's van Oliver Brachat
Recepten van Torsten Hülsmann
en Antonio Buntenkötter



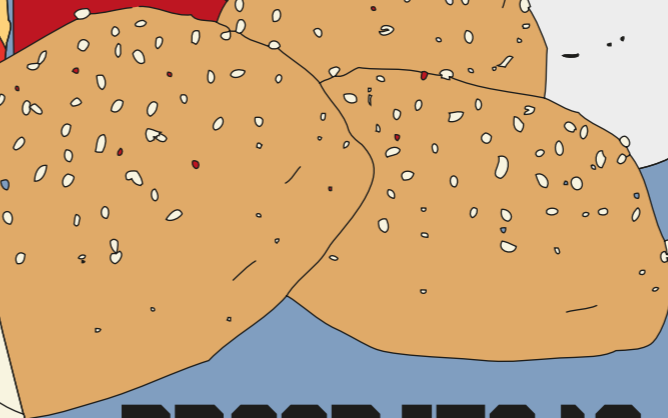
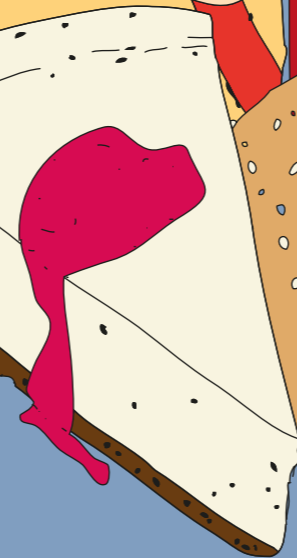
Drankjes
142

BIJGERECHTEN 98

*Burgers &
sandwiches 28*

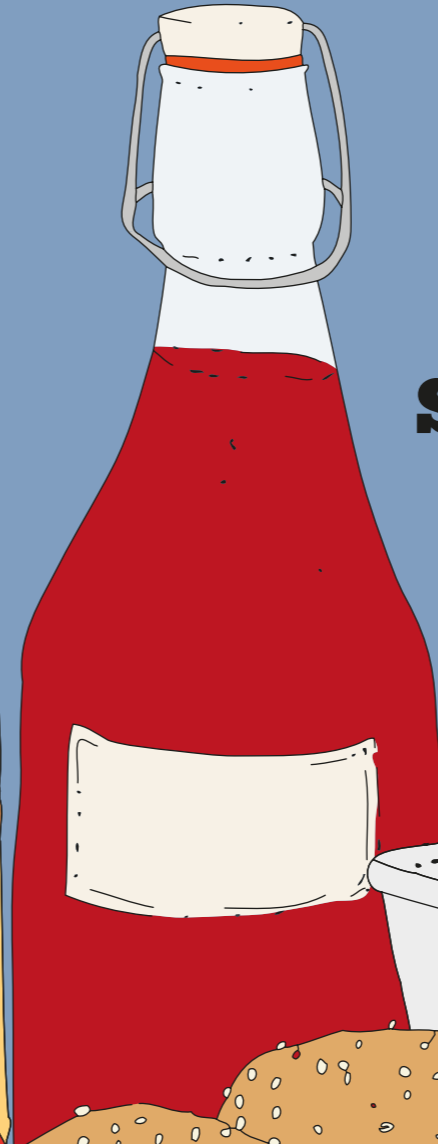


Nagerechten 152



BROODJES 10

**SAUZEN &
DIPS 76**



Pickles 128





VOORWOORD

Aan het begin van dit millennium verraste de Franse kok Daniel Boulud zijn gasten met een nieuwe interpretatie van het Amerikaanse cultuurgerecht, de hamburger. In zijn New Yorkse restaurant serveerde hij voor 32 dollar een broodje gemaakt met Parmezaanse kaas en gevuld met gesmoorde spareribs en een plak ganzenleverpaté. Daarmee startte hij een culinaire trend die zich steeds verder uitbreidt.

De *better burger* met vlees van goede kwaliteit, een luchtig broodje, kruidige pickles en geselecteerde kazen wordt steeds vaker aangeboden. In de restaurants van Jamie Oliver in Londen worden ze minstens zo vaak geserveerd als op boerenmarkten of foodfestivals overal ter wereld. In steden opent er regelmatig een eetcafé met eigen, unieke burgercreaties op de kaart. Ook voor de populaire foodtrucks staan de mensen in de rij.

Hoewel de hamburger van oorsprong Amerikaans is en tot het ongezonde fastfood wordt gerekend, verraden de ontelbare varianten van de moderne burger invloeden uit diverse culinaire tradities en een herontdekte waardering van goed eten. De *patty's* bestaat allang niet meer alleen uit rund- of varkensvlees, want tussen de twee broodhelften zijn met regelmaat vis en andere zeedieren of vegetarische en veganistische ingrediënten te vinden. De keuze aan toppings lijkt eindeloos en frites vormen ook niet meer het enige bijgerecht.

Het mooiste is dat u een echt goede burger ook in uw eigen keuken kunt bereiden. Dit boek is een verzameling van onze beste recepten: voor broodjes, patty's, pickles, sauzen en alles wat verder nog bij een goede burger hoort. En het maakt niet uit of u de burger Aziatisch, klassiek Amerikaans of liever regionaal maakt; voor iedere fastfoodfan zit er iets tussen, ook voor de vegetariër. Ook hebben we recepten voor drankjes opgenomen om op warme zomerdagen de dorst te lessen. We hebben zelfs gedacht aan de behoefte de maaltijd af te sluiten met een lekker zoet dessert.

Oliver Brachat, Torsten Hülsmann
en Antonio Buntenkötter
wensen u smakelijk eten!

DE PATTY

Het basisingrediënt van de meeste burgers is een heerlijke, sappige patty van rundvlees. Het is belangrijk dat u het vlees zorgvuldig kiest. Ook de manier van bereiden heeft veel invloed op de smaak en kwaliteit van de patty.

Als u een vleesmolen in huis heeft, kunt u het vlees het best zelf malen. Vraag uw slager om verschillende soorten vlees, zoals borst, nek en bout; dat levert een veelzijdige smaak op. Heeft u geen vleesmolen, dan zou u uw slager kunnen vragen om het vlees vers voor u te malen.

Gebruik in geen geval voorverpakt gehakt uit de supermarkt. Dat is weliswaar langer houdbaar, maar kan alleen helemaal doorbakken gegeten worden. Bovendien is dat gehakt vaak heel fijn gemalen, waardoor het tijdens het bakken droog kan worden.

Controleer bij de aankoop ook of het vlees geen zenen meer bevat en op de middelste schijf van een vleesmolen is gemalen. Het vlees van een goede patty bevat niet meer dan 20 procent vet en wordt smakelijker en zachter naarmate het langer gerijpt heeft. Vooral lang gerijpt vlees uit de droogkast is aan te bevelen. Dat is weliswaar een stuk duurder, maar heeft ook een aanzienlijk betere smaak.

TIP: ook online zijn er goede en betaalbare aanbieders van kwaliteitsvlees te vinden. Zij leveren het vlees in gekoelde dozen.

INGREDIËNTEN VOOR EEN PATTY:

- rundvlees (de exacte hoeveelheid staat bij de individuele recepten)
- zout en zwarte peper
- andere smaakmakers naar wens (bijvoorbeeld enkele druppels worcestersaus, ketchup, BBQ-saus, mosterd, gesnipperde ui, ras el hanout, kerriepoeder, Provençaalse kruiden of chimichurri)

Zo maakt u het vlees voor de patty's zelf:

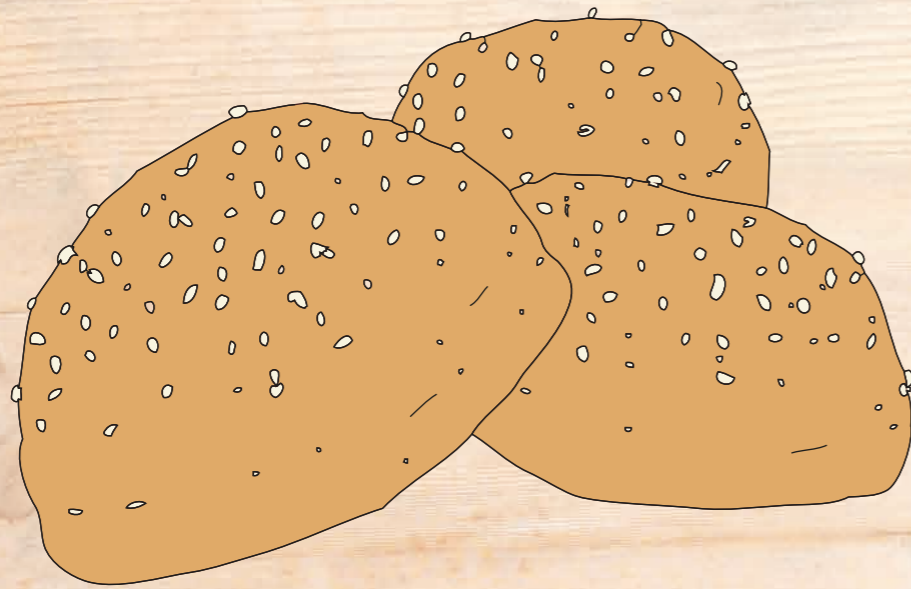
1. Neem het rundvlees enkele uren voor de bereiding uit de plasticfolie, dep het droog en verwijder eventuele vliezen en zenen (paren). Koel het vlees vervolgens goed; zorg er ook tijdens de verdere verwerking voor dat het steeds goed gekoeld blijft.
2. Snijd het vlees in lange repen die goed in de opening van de vleesmolen passen. Bestrooi de repen met zout en peper en eventuele andere smaakmakers. Door het vlees voor het malen op smaak te brengen kunnen de smaken beter in het vlees trekken en hoeft u het later minder te kneden. Hoe luchtiger het gehakt is, hoe beter de patty smaakt. Voor een 'real basic seasoning' kruidt u 1 kilo vlees met circa 12 gram zout en 5 gram peper.
3. Maal het vlees door de middelste schijf van de vleesmolen en vorm het dan zoals hieronder staat beschreven.

ZO VORMT U DE PATTY'S:

1. Verdeel het gemalen vlees in porties van 150 gram (tenzij anders aangegeven) en vorm er ballen van.
2. Leg een stuk plasticfolie op het werkvlak en leg er een bakring in ter grootte van het broodje. Leg de gehaktbal in de ring en druk het vlees erin, zodat het de vorm van de ring krijgt. Strijk de bovenkant glad met behulp van een tweede stuk plasticfolie. De ideale patty is overal circa 4 cm hoog.
3. Doe hetzelfde met de rest van het vlees en laat de patty's na het vormen weer goed koel worden.
4. Bestrijk de patty's aan weerszijden met wat olie. Verhit een grillpan en bak de patty's 1-1½ minuut aan weerszijden.
5. Leg de patty volgens de instructies in het recept op de onderste helft van het broodje.

TIP: verdeel voor minipatty's het vlees in porties van 50 gram en vorm ze zoals hierboven beschreven staat. Bak ze 40-60 seconden aan weerszijden.

BROODJES



KLASSIEKE BROODJES

TOAST

Pretzel rolls

Focaccia

BRIOCHEBROODJES

Pide

VEGAN ROLLS

KLASSIEKE BROODJES

Hamburgerbroodjes moeten lekker zacht zijn en de smaak van de patty's volledig tot hun recht laten komen. U kunt ze desgewenst voor het bakken bestrooien met sesamzaad, maanzaad of zout. Dit is ons recept voor het perfecte broodje.

VOOR 12 BROODJES

1,1 kg tarwebloem (type 405)
2 tl zout
2 tl suiker
2 zakjes droge gist
6,5 dl lauwwarm water
30 g honing
20 g glucose
75 g plantaardige olie
2 middelgrote eieren

VERDER

vet voor de bakplaat
2 eidooiers losgeklopt met
40 ml water
wit sesamzaad, zwart sesamzaad, maanzaad of gearomatiseerd zout (naar keuze)

1. Meng de bloem, het zout en de suiker in een kom. Los de gist op in het lauwwarme water en voeg al roerend de honing, glucose, olie en eieren toe. Werk het gistmengsel zorgvuldig door het bloemmengsel en kneed tot er een soepel deeg ontstaat.
2. Laat het deeg 30 minuten afgedekt met plasticfolie rijzen. Kneed het nog een keer door en verdeel het in porties van 100 gram. Maak van elke portie een bolletje en leg ze op een ingevette bakplaat. Dek de deegbolletjes af en laat ze nog eens 30 minuten rijzen.
3. Verwarm de heteluchtoven voor op 220 °C. Bestrijk de broodjes met de losgeklopte eidooiers en bestrooi ze desgewenst met sesamzaad of een andere topping. Bak de broodjes 6 minuten in de oven. Draai de bakplaat 180 graden en bak de broodjes nog eens 6 minuten. Neem de broodjes uit de oven en dek ze direct af met een vochtige theedoek om af te koelen, dan worden ze lekker zacht.

➡ **TIP:** verdeel het deeg voor minibroodjes (zie foto op blz. 26) in porties van 30 gram en verlaag de baktijd naar 6 en 3 minuten.

