



BURGERS VAN NEDERLAND

VOOR ELKE BURGER EEN BURGER

**KOOK
EN KIJK
BOEK**

MAKE THE

WORLD A



BURGER PLACE



KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- Gebruik verse kruiden, ongezoeten boter en middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

© 2022 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Tekst, fotografie en vormgeving:

Mirjam van der Rijst

Anoek Lorjé

Melanie van Vorstenbos

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

ISBN 978 90 215 8099 9

ISBN e-book 978 90 215 8100 2

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, online-publicatie of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever kan echter aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

BURGERS

VAN

NEDERLAND

VOOR ELKE BURGER EEN BURGER!

**MIRJAM VAN DER RIJST
ANOEK LORJÉ
MELANIE VAN VORSTENBOS**

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

**WE
LOVE
BURGERS**

VOORWOORD

Nederland, land van 17 miljoen burgers, met meer dan tweehonderd nationaliteiten, ouderen, jongeren, de forever youngeren, mannen, vrouwen, transgenders of gender loosely, beterweters, allesweters, klagers, vrolijkerds, natuurliefhebbers, dierenvrienden, fashionista's, druktemakers, stiltezoekers en nog veel meer soorten burgers, we hebben het allemaal in ons kikkerlandje! Met net zoveel verschillen als overeenkomsten. Elke burger is anders, maar de basis is hetzelfde.

Burgers zijn net als mensen...
Verschillende ingrediënten,
smaken, sausjes, vega, vegan,
vis of vlees:
het blijft een burger!

INHOUD

VOORWOORD	5
BIER BURGER	8
BIG BURGER	14
KOELE BRRRRRURGER	16
DE VISBURGER	22
BITE ME (BRAVE BURGER)	32
<i>Het Keffertje</i>	36
DE GEMIXTE (GADO-GADO) BURGER	40
ZANDHAPPER	46
VINTAGE BURGER	50
Bestie burger	54
<i>DE BURGER VAN BEP</i>	56
BOS BURGER	62
DE KNUTSELAAR	68
DETOKO BURGER	72
PITTIGE TANTE	80
<i>de Smart hap</i>	84

LET'S GO 420!	90
MEGA VEGA	94
LOVE liv BURGER	98
de TROTSE BURGER	102
SWIET BURGER	106
KLEINE KLEINE KLEINE KLEINE Burger	108
<i>Say Cheese!</i>	112
DE TOERIST IN EIGEN LAND	116
<i>Krasse Knar</i>	122
ZEN	128
GOEDEMORGEN BURGER!	134
GREEN BURGER	138
REGISTER	145
NAWOORD	148
DE MAKERS	149
MET DANK AAN	150

THAISE
VSKOEKJES
BURGER



BEREIDEN

1. Doe de vis, knoflook, het limoenblad, de gember, het citroengras, ei, de vissaus en 1 eetlepel maizena in de keukenmachine en maal alles fijn. Meng met de hand de koriander en bosui erdoor. Voeg zo nodig meer maizena toe. Vorm acht platte viskoekjes van 80 gram van het vismengsel. Zet tot gebruik minimaal 30 minuten koud weg.
2. Maak de salsa. Meng de mango met de rode peper en munt. Breng op smaak met de mirin en het limoensap. Zet tot gebruik koud weg.
3. Verhit de olie in een wok tot 180 °C en frituur de viskoekjes in 2 minuten goudbruin. Schep ze uit de wok en laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Verwijder de buitenste losse bladeren van de ijsbergsla. Snijd van vier kanten van de krop een bolle plak af. Snijd vervolgens vier dikke platte plakken van de krop af; dit zijn de bodems.
5. Bouw je burger. Verdeel 2 eetlepels salsa over elke platte plak ijsbergsla. Leg er een viskoekje op en verdeel daarover een kwart van de avocado. Leg er dan weer een viskoekje op, gevolgd door wat slierten bosui. Besprenkel royaal met mayonaise en dek af met een bolle plak ijsbergsla.

Lekker met kroepoek.

TIP:

De rauwe viskoekjes kun je een dag van tevoren maken. Frituur ze direct voor gebruik.

**VOOR 4
PERSONEN**
(35 minuten)

INGREDIËNTEN

VISKOEKJES:

- 500 g witvisfilet, zoals koolvis, in blokjes
- 2 tenen knoflook, grof gehakt
- 2 verse limoenblaadjes, nerf verwijderd en zeer fijn gesneden
- 2 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt
- ½ stengel citroengras, in dunne ringen
- 1 ei
- 2 el vissaus
- 2 afgestroken el maizena
- ¼ bos verse koriander, blaadjes fijngehakt
- 1 bosui, in flinterdunne ringen
- 500 ml arachide- of rijstolie, voor het frituren

VOOR DE SALSA:

- 1 rijpe mango, in kleine blokjes
- 1 rode peper, zeer fijn gehakt
- 1 el munt, fijngehakt
- 1 bosui
- 1 el mirin
- sap van ½ limoen

VERDER NODIG:

- 2 kroppen ijsbergsla
- 2 rijpe avocado's, in plakken
- 1 bosui, in dunne lange slierten
- kewpie (Japanse mayonaise)

KEUKENGEREI:

- keukenmachine
- wok om in te frituren
- keukenthermometer
- keukenpapier

AS SWEET AS YOU





DE SWIET BURGER

BEREIDEN

1. Verhit een heteluchtoven tot 200 °C. Bekleed de muffinvorm met de papieren vormpjes.
2. Meng voor de muffins de kristalsuiker, bloem, het bakpoeder, zuiveringszout en zout in een kom. Klop in een andere kom met een garde de eieren, melk, zonnebloemolie en vanillepasta door elkaar. Schenk het natte mengsel bij het droge mengsel en spatel ze goed door elkaar.
3. Verdeel het muffinbeslag over de papieren vormpjes in de bakvorm. Vul de vormpjes tot net onder de rand. Bak de muffins in 20 minuten goudbruin en gaar in de oven. Haal ze uit de bakvorm en laat afkoelen.
4. Doe voor het koekjesdeeg de roomboter in een kom. Voeg de riet- en basterdsuiker toe en mix ze erdoor. Doe de melk en vanillepasta erbij en mix tot alles is opgenomen. Mix tot slot de bloem en cacao erdoor. Kneed dan verder met je handen tot het deeg een bal vormt. Zet tot gebruik koud weg.
5. Maak twee kleuren icing. Voor de gele meng je 8 eetlepels icing met gele kleurstof en voor de rode 4 eetlepels icing met rode kleurstof.
6. Haal het eetbare koekjesdeeg uit de koeling en verdeel het in vieren. Druk elk deel in de ronde steker. Zo vorm je de burger.
7. Halveer vier muffins. Druk verspreid over de bovenkant van de bovenste muffinhelften wat Skittles. Schep op de onderste helften een lepel rode icing en versier met de fruitveters. Leg er een burger op en verdeel hier 1 eetlepel gele icing over. Dek af met de bovenste muffinhelften. Verdeel de dynamiet-staafjes over vier bakjes, dit zijn de frieten, en schep er 1 eetlepel gele icing over. Geef dit er apart bij.

Drink er een lekker zoete frisdrank of Fristi bij voor de complete *sugar rush*.

VOOR 4

ZOETE BURGERS

(45 minuten + afkoelen)

INGREDIËNTEN BURGERS: (eetbaar koekjesdeeg)

- 100 g gezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 60 g rietsuiker
- 110 g donkerbruine basterdsuiker
- 2 el melk
- 1 tl vanillepasta
- 225 g patentbloem, gezeefd
- 3 el cacao

VOOR DE MUFFINS:

- 120 g fijne kristalsuiker
- 300 g patentbloem, gezeefd
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl zuiveringszout
- ½ tl zout
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 120 ml zonnebloemolie
- 1 tl vanillepasta

VERDER NODIG:

- 1 pot vanille icing
- gele en rode voedingskleurstof
- 2 el Skittles
- 8 groene en gele fruitveters
- 100 g mini-dynamietstaafjes

KEUKENGEREI:

- muffinvorm + 8 papieren vormpjes
- handmixer
- ronde uitsteekvorm van 5 cm

BABY YOU MAKE ME MELT...

BEREIDEN

1. Verhit de grillpan en gril de donuts op het snijvlak.
2. Roer in een kleine kom het eiwit met het citroensap en de poedersuiker tot een glazuur. Meng in een andere kom 2 eetlepels van dit glazuur met de cacao voor chocoladeglazuur.
3. Doop de bovenkant van de donut in het witte glazuur. Maak hier streepjes op met het chocoladeglazuur. Bestrooi direct met het suikerstrooisel en laat het glazuur drogen.
4. Schep steeds 2-3 bollen ijs op de onderste helft van de donuts. Schenk de karamelsaus erover. Strooi er wat fruit over. Zet de bovenste helft van de donuts op het ijs. Maak af met een pluk suikerspin.

VOOR 4
KOELE GASTEN
(30 minuten)

INGREDIËNTEN
IJSBURGERS:
2 soorten ijs (bijv.
chocolate brownie en
strawberry cake)

VERDER NODIG:
4 donuts, gehalveerd
1 eiwit
1 tl citroensap
200-250 g poedersuiker
1 tl cacao
2 el gouden
suikerballetjes
(of ander strooisel)
100 g karamelsaus
50 g seizoenfruit (bijv.
frambozen en blauwe
bessen)
15 g blauwe en roze
suikerspin

KEUKENGEREI:
grillpan
ijsschep





ZANDHAPPER

ZOMERBURGER

BEREIDEN

- 1.** Snijd de watermelon in acht plakken van 2 cm. Snijd de schil eraf en steek 8 rondjes uit.
 - 2.** Hak het restant watermelon klein. Meng het met de helft van de jalapeño peper, rode ui, ananas, mango, komkommer, 1 eetlepel koriander, het limoensap en de rasp en wat zout en peper. Zet tot gebruik koud weg.
 - 3.** Verhit de grillpan en bestrijk hem met de olie. Gril de meloenrondjes aan weerszijden 2 minuten. Schep ze uit de pan en bestrooi met peper.
 - 4.** Gril in dezelfde pan de plakken halloumi aan weerszijden 2 minuten.
 - 5.** Leg de halloumi op de gegrilde meloen en houd warm onder aluminiumfolie.
 - 6.** Leg drie wraps voor je op je werkblad. Bestrooi ze met de cheddar, de rest van de jalapeño peper en koriander en wat zout en peper. Dek af met de overige wraps en druk aan.
 - 7.** Verhit een koekenpan. Bak de gevulde wraps 2 minuten op laag vuur in de afgedekte droge koekenpan. Draai ze met behulp van het deksel om en bak nog 1 minuut afgedekt op laag vuur. Schep de wraps uit de pan en snijd ze in vieren.
 - 8.** Bouw je burger. Begin met een punt van de gevulde wrap als bodem. Dan 1 eetlepel salsa, gevolgd door de gegrilde watermelon en halloumi. Herhaal dit en eindig met een wrappunt.
- Serveer de rest van de salsa er apart bij.

**VOOR 4
ZONNIGE TYPES
(30 minuten)**

INGREDIËNTEN BURGERS:

1 miniwatermelon
1 el olie
versgemalen peper

VERDER NODIG:

½ rode jalapeño peper,
fijngehakt
1 kleine rode ui,
gesnipperd
¼ kleine ananas,
½ kleine rijpe mango,
1 minikomkommer,
snijd deze allemaal in
kleine blokjes
2 el koriander, grof
gehakt
sap en rasp van 1 limoen
zout en peper
225 g halloumi,
in 8 plakken
6 wortelwraps
150 g geraspte cheddar

KEUKENGEREI:

ronde uitsteekvorm
van 8-10 cm
grillpan
aluminiumfolie

DE PITTIGE TANTE





**BIERBURGERS, PITTIGE TANTES, ZEN-BURGERS,
BRAVE BURGERS, ZOETEKAUWEN, MEGA VEGA'S,
KLEINE & BIG BURGERS: DEZE BURGERS EN NOG
VEEL MEER VIND JE IN DIT KOOKBOEK.**

**ZE ZIJN LIEF, TROTS, KLEURRIJK, KOEL, LEKKER,
LEUK OM NAAR TE KIJKEN EN OM IN TE BIJTEN!
BURGERS VAN NEDERLAND, DAT ZIJN JIJ, IK, WIJ, ZIJ,
KORTOM IEDEREEN, GENIET ERVAN!**

**MIRJAM VAN DER RIJST, MEL VAN VORSTENBOS
EN ANOEK LORJÉ ZIJN DRIE DIEHARD
FOODPROFESSIONALS MET EEN MISSIE:
DE WERELD ELKE DAG EEN BEETJE
MOOIER MAKEN, ONE BITE AT A TIME!**

**KOOK
EN KIJK
BOEK**

***JIJ BENT
DE BURGER
VOOR MIJN
BROODJE***



**KOS
MOS**

NUR 440
KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT / ANTWERPEN



9 789021 580999

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL