

# BURGERS

LOUIS GIROD  
FOTOGRAFIE LÉLIA CASTELLO  
ILLUSTRATIES VALENTINE FERRANDI



BECHT

# INHOUD

Burger-instructies  
Zelfgemaakte hamburgerbroodjes  
Lekker met...

9  
12  
64



KLASSIEKE BURGER



BURGER MET VARKENSHAAS & PEER



BURGER MET KROKANTE KIP



BURGER MET GEGRILDE KIP



BACON-CHEESEBURGER



ITALIAANSE BURGER



PARIJSE BURGER



BURGER PROVENÇALSE KIP



BURGER MET ZALM



VISBURGER



BURGER MET BLAUWE KAAS



BURGER MET TOURNEDOS



INDIASE BURGER



BURGER À LA NIÇOISE



BURGER MET KABELJAUW  
& RAUWE HAM



PADDENSTOELENBURGER



SMASHBURGER



BURGER MET KALFSVLEES



BURGER MET PULLED PORK



VEGAN BURGER



VEGGIE LINZENBURGER



VEGGIE BURGER VAN  
KIKKERERWTEN & MUNT

# DE INGREDIËNTEN



Hamburgerbroodje of  
burger bun

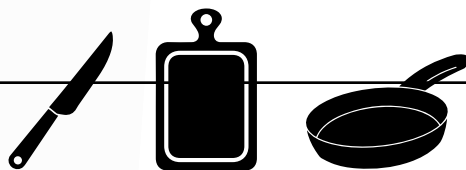
Kaas

Burger of patty  
(vlees/vis/veggie  
– net wat jij wilt)

Saus

## HOUDBAARHEID

De burger eet je meteen op, maar de broodjes kun je invriezen.



## BENODIGDHEDEN

Goed keukenmes • snijplank • koekenpan

# burger- INSTRUCTIES

## 4 STAPPEN



Bereid de toppings

1



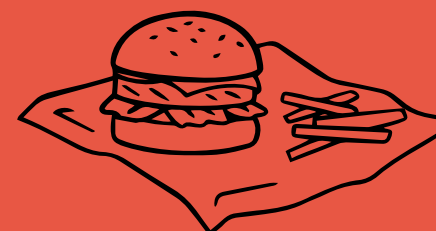
Bouw het  
broodje op

2



Bak de burger

3



Neem een hap en geniet

4



# Italiaanse burger

VOOR 4 PERSONEN

PREP 10 MIN

BEREIDEN 10 MIN

6 takjes basilicum  
1 bol buffelmozzarella  
4 hamburgers  
zout en versgemalen peper  
2 el olijfolie  
4 el mayonaise (zie blz. 64)  
4 el uienchutney (zie blz. 66)  
4 hamburgerbroodjes (zie blz. 12)  
2 romatomen, in plakken  
1 handvol rucola

## 1 TOPPINGS

Haal de basilicumblaadjes van de takjes. Laat de mozzarella uitlekken en snijd in dunne plakjes.

## 2 HAMBURGERS

Bestrooi de hamburgers met zout en peper. Verhit de olie in een koekenpan of grillpan. Leg de burgers erin en bak ze – afhankelijk van de dikte – in 2-4 minuten aan één kant mooi bruin en gaar. Draai ze om, leg 2 plakjes mozzarella op de gare kant en bak nog eens 2-4 minuten.

## 3 OPBOUWEN EN GENIETEN

Verdeel de mayonaise, uienchutney en basilicumblaadjes over de onderste helft van de broodjes en beleg dan achtereenvolgens met de burgers, tomaten en rucola. Leg de bovenste helft erop en serveer meteen.



# Visburger

VOOR 4 PERSONEN

PREP 15 MIN

BEREIDEN 10 MIN

1 handvol gemengde groene sla (mesclun)

2 augurken, fijngesneden

1 tl kappertjes

2 el verse fijngehakte kruiden (bieslook, kervel...)

½ tl ketchup (zie blz. 64)

½ tl worcestersaus

2 el aioli (zie blz. 65)

2 el mayonaise (zie blz. 64)

50 g bloem

1 ei, losgeklopt

100 g paneermeel

4 stevige witvisfilets van ca. 100 g (kabeljauw, koolvis of pollak)

4 el plantaardige olie

4 hamburgerbroodjes (zie blz. 12)

½ rode ui, in dunne ringen

1 vleestomaat, in dunne plakken



## 1 TOPPINGS

Was de sla en laat hem goed uitlekken. Meng de augurken, kappertjes, verse kruiden, ketchup, worcestersaus, aioli en mayonaise.

## 2 PANEERLAAGJE

Doe de bloem, het losgeklopte ei en paneermeel in 3 borden. Haal de visfilets eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en als laatste door het paneermeel.

## 3 VISFILETS

Verhit de olie in een koekenpan, leg de gepaneerde visfilets erin, leg het deksel op de pan en bak ze in 3-4 minuten op middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin.

## 4 OPBOUWEN EN GENIETEN

Verdeel de kruidenmayonaise en slabladeren over de onderste helft van de broodjes en beleg dan achtereenvolgens met de visfilets, rode ui en tomaat. Leg de bovenste helft erop en serveer meteen.



# Veggie linzenburger

VOOR 4 PERSONEN

PREP 15 MIN

BEREIDEN 10 MIN

1 handvol jonge sla  
6 takjes munt  
3 el olijfolie  
4 linzenburgers  
2 sjalotten, fijngesneden  
zout en versgemalen peper  
100 g gegrilde aubergine  
4 el tzatziki  
1 wortel, geraspt  
4 hamburgerbroodjes  
(zie blz. 12)



## 1 TOPPINGS

Was de sla en laat hem goed uitlekken. Haal de muntblaadjes van de takjes.

## 2 LINZENBURGERS

Verhit de olie in een koekenpan of grillpan. Leg de linzenburgers en sjalotten erin en bak ze in 3-4 minuten aan beide kanten goudbruin; roer de sjalotten regelmatig door. Breng op smaak met zout en peper.

## 3 OPBOUWEN EN GENIETEN

Verdeel de gegrilde aubergine, tzatziki en geraspte wortel over de onderste helft van de broodjes en beleg dan achtereenvolgens met de linzenburgers, sjalotten, sla en munt. Leg de bovenste helft erop en serveer meteen.