

VAN DRIEVOUDIG WINNAAR VAN 'DE LEKKERSTE
HAMBURGER VAN NEDERLAND' **LAURENTZ CRAANE**



BURGERS

VLEES-, VIS- EN VEGABURGERS

INCL. **COCKTAILRECEPTEN** VAN GERBRAND KRUIJSSEN

NIJGH & VAN DITMAR

VAN DE WINNAAR VAN DE LEKKERSTE HAMBURGER
VAN NEDERLAND **LAURENTZ CRAANE**

BURGERS

VLEES-, VIS- EN VEGABURGERS

INCL. **COCKTAILRECEPTEN** VAN GERBRAND KRUIJSSEN

NIJGH & VAN DITMAR

INHOUD

VOORWOORD	7
HANDIG OM TE WETEN	9
BASISTECHNIEKEN	11
BROODJES	21
BURGERS	35
TOPPINGS	89
COCKTAILS	129
DANKWOORD	152
REGISTER	154



VLEES
2 PERSONEN

SPANISH BURGER

BEREIDINGSTIJD:
20 TOT 25 MINUTEN



Deze burger neemt je even mee op vakantie, terug naar dat ene terrasje. De calamaris zijn een vernieuwende versie van een surf and turf.

BENODIGDHEDEN

barbecue
keukenmachine
burgerpers, ca. 11 cm
friteuse
kernthermometer

INGREDIËNTEN

300 gram half-om-halfgehakt
½ theel. rasp van een biologische sinaasappel
1 theel. chilipoeder
½ theel. knoflookpoeder
½ theel. uienpoeder
½ theel. gerookte-paprikapoeder
½ theel. paprikapoeder
¼ theel. kaneel
½ theel. gemalen komijn
1 theel. grove mosterd
1 theel. fijne zeezout
100 gram calamaris
4 plakken manchego
2 Turkse bollen met zongedroogde tomaten en Italiaanse kruiden
3 eetl. sinaasappelmayonaise
sla, naar keuze
15 gram rode ui, in ringen
4-6 pakken tomaat
3 eetl. pickled courgetterelish
30 gram chorizo, in plakjes
4 eetl. romesco

Maak de Turkse bollen met zongedroogde tomaten en Italiaanse kruiden, sinaasappelmayonaise, pickled courgetterelish en de romesco.

Steek de barbecue aan en breng deze naar een temperatuur van 200 °C.

Doe het half-om-halfgehakt samen met de sinaasappelrasp, het chilipoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, paprikapoeder, de kaneel, komijn, mosterd en zeezout in een mengkom. Meng in de kom door elkaar zonder te veel te kneden.

Verdeel in twee porties van ongeveer 150 gram. Doe de porties in de burgerpers en vorm de burgers.

Verwarm de friteuse tot 175 °C. Maak de calamaris.

Bak de burgers om en om op de barbecue tot een kerntemperatuur van 70 °C is bereikt.

Leg ongeveer 2 minuten voordat de burgers klaar zijn de manchego op de burgers om de kaas te laten smelten.

Gril de Turkse bollen tot ze een krokant laagje hebben.

Smeer op de geroosterde kant de sinaasappelmayonaise. Doe de gewenste sla op de onderkant met daarop de rode ui, tomaat en pickled courgetterelish. Leg de burgers met de kaas op de relish die al op het broodje ligt. Leg daarop de chorizo, romesco en de calamaris. Maak de burgers af met de bovenkant van de broodjes.

BROODJE

112

TURKSE BOLLLEN MET
ZONGEDROOGDE TOMATEN EN
ITALIAANSE KRUIDEN

XX

CALAMARIS

TOPPINGS

XX

SINAASAPPEL-
MAYONAISE

XX

PICKLED
COURGETTE-
RELISH

XX

ROMESCO



VEGETARISCH
2 PERSONEN

ROASTED CAULIFLOWER

BEREIDINGSTIJD:
45 TOT 60 MINUTEN



BURGER

Een stevige groenteburger die je zeker vaker gaat maken door de lekkere smaak van geroosterde groenten. Vlees wordt bij deze burger niet gemist. De frisse ingrediënten voorkomen een zwaar gevoel.

BENODIGDHEDEN

keukenmachine

INGREDIËNTEN

215 gram bloemkoolroosjes, klein gesneden
140 gram kikkererwten (uitgelekt gewicht), uit blik
3 eetl. druivenpitolie en 2 eetl. extra om in te bakken
½ theel. knoflookpoeder
½ theel. chilipoeder
½ theel. gemalen komijn
½ theel. kerriepoeder
½ theel. uienpoeder
½ theel. grof gemalen zwarte peper
½ theel. fijn zeezout
30 gram zoetzure komkommer en wortel
30 gram sjalot, gesnipperd
30 gram jonge kaas, geraspt
1 ei
30 gram paneermeel
2 Turkse broodjes
2 eetl. mayonaise
80 gram kruidige rode coleslaw
30 gram rode ui, in ringen
70 gram feta

Maak de Turkse broodjes, de mayonaise en de kruidige rode coleslaw.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Bekleed een ovenschaal met bakpapier. Leg de bloemkoolroosjes en de kikkererwten erin. Zorg dat de bloemkool en kikkererwten apart van elkaar liggen.

Meng de druivenpitolie in een kom samen met het knoflookpoeder, chilipoeder, de gemalen komijn, het kerriepoeder, uienpoeder, de zwarte peper en het zeezout. Giet dit over de kikkererwten en de bloemkool. Zorg dat de groente volledig geolied is. Zet de ovenschaal 15 tot 20 minuten in de oven. Laat de groente afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de zoetzure komkommer.

Maal de kikkererwten in een keukenmachine fijn. Voeg de bloemkoolroosjes toe en draai dit samen tot een grof mengsel. Doe de bloemkool en kikkererwten samen met de sjalot, jonge kaas, het ei en paneermeel in een ruime kom. Meng door elkaar tot je een bal kan maken. Voeg naar eigen inzicht eventueel meer paneermeel toe.

Verdeel het 'gehakt' in twee porties en vorm deze tot twee burgers. Zet een koekenpan op laag vuur en voeg 2 eetlepels druivenpitolie toe. Bak hierin op laag vuur de burgers aan beide kanten gaar, tot een kerntemperatuur van 72 °C. Je kan er ook voor kiezen om de oven voor te verwarmen tot 180 °C. Bak dan de burgers goudbruin en verwarm ze daarna 10 tot 15 minuten in de oven.

Snijd de Turkse broodjes open en rooster de binnenkant in een pan of op de grill. Besmeer de geroosterde binnenkanten van de broodjes met mayonaise. Verdeel de rode coleslaw, zoetzure komkommer en wortel en de rode ui over de onderste helft van de broodjes. Leg daarop de burgers en dan de feta. Maak de burgers af met de bovenkant van de broodjes.

BROODJE

112
TURKS
BROODJE

TOPPINGS

XX
ZOETZURE KOMKOMMER
EN WORTEL

XX
MAYONAISE

XX
KRUIDIGE RODE
COLESLAW

CHERRY SMOKE, BERRY COKE

Deze mix is even wat anders dan anders, en een mooie combinatie van barbecue en cocktails. Cocktails proef je met al je zintuigen en deze cocktail prikkelt zowel je geur als je smaak, en geloof me, je zintuigen zullen verrast zijn. Want wat je proeft, is niet wat je ruikt... maar beide wel heel lekker! Ook heeft het roken van je glas een functie. Kersenhout heeft een licht zurige rook, en zo krijg je zonder citrusfruit of azijn te gebruiken een mooi zuurtje aan je drankje.

SMAAKPALET

ZOET, ROOD FRUIT, BOOZY

BURGER PAIR

112 SLOPPY JOE



CHERRY SMOKE, BERRY COKE

VOORBEREIDING

Plaats het kersenhout op het bordje en steek het aan met de brander. Houd de vlam goed op het hout en wacht tot er een gloeiende punt ontstaat. Als het hout vlam vat, laat het dan 10 seconden branden en blaas het daarna uit. Nu ontstaat er rook, vang deze op in het glas door je glas ondersteboven over het blokje rookhout te plaatsen. Laat het glas 5 minuten de rook pakken.

BEREIDING

Vul je glas met 6 ijsblokken. Voeg de bruine rum, sloe gin en Chocolate Bitters toe en roer met de bar spoon de ingrediënten kort door elkaar. Vul het glas af met de overige ijsblokken en top het glas af met de Fever Tree Madagascan Cola. Schil met een dunschiller een stuk schil van de limoen. Rol de schil strak op en prik deze op de cocktailprikker. Prik 2 blauwe bessen op een cocktailprikker en steek deze in het glas.

INGREDIËNTEN

6 ijsblokken
30 ml bruine rum
30 ml sloe gin
3 druppels Chocolate Bitters
1 flesje Fever Tree Madagascan Cola

GARNERING

2 blauwe bessen
schil van 1 biologische limoen

BENODIGDHEDEN

jigger
1 bordje
1 Smokin' Flavours
Chunck-Kersenhout
crèmebrûléebrander
bar spoon
dunschiller
cocktailprikker

GLAS

tumbler, 350 ml