

DE ULTIEME

# BURGER

BIJBEL

HUBERTUS TZSCHIRNER

NICOLAS LECLOUX

DR. THOMAS VILGIS

NILS JORRA

FLORIAN KNECHT

FOTOGRAFIE: DANIEL ESSWEIN

DELTA

# INHOUD

Handleiding	6
-------------	---

## BUNS

De bun	10
Buns maken	11

### RECEPTEN

Aardappel-bun	14
Brioche-bun	16
Vegan bun	18
Pimp your bun	21
Het belangrijke trio	22
De kleur van de buns	26

## VLEES

Vleeskennis	30
Cuts burger-blend	32
Van vlees naar patty	34
Patty's maken	36

## PATTY'S

De patty	40
The heat is on	42
Patty's bakken	44

### RECEPTEN

#### Patty-blends

East coast blend	46
Fat champion	46
Triangle blend	46

#### Verrassende patty's

Chili-kip-patty	48
Eendenpatty	48
Hertenpatty met lardo	48
Kalfspatty met zwezerik	48
Schaaldierpatty	48
Lamspatty of lamsköfte	48

Leverpatty	48
Runder- en varkenspatty	48
Varkenspatty	48
Tartaarpatty	49
Vegetarische patty van zoete aardappel	49
Vegan patty van zwarte bonen	49
Witvispatty	49
Witte-worstpatty	49
Pimp je patty	49

## SAUZEN

De saus	52
---------	----

### RECEPTEN

#### Ketchup en mayo

Ketchup	54
Mayonaise met ei	54
Plantaardige mayonaise	55
Problemen oplossen bij het maken van mayonaise	55

#### Verrassende sauzen

Aioli	56
Chilimayonaise	56
Azijnmayonaise	56
Kaviaar-chilimayonaise	56
Kappertjesmayonaise	56
Kokos-ananas-chilimayonaise	56
Kruidenmayonaise	56
Mierikswortelmayonaise	56
Olijvenmayonaise	57
Paprikamayonaise	57
Passievruchtenmayonaise	57
Pepermayonaise	57
Zwarte-knoflookmayonaise	57
Mosterdmayonaise	57
Tomatenmayonaise	57
Yuzumayonaise	57
Uimayonaise	57
Mr. T. mayo	58
Supermayo	58
Ironmayo	58

The mayo strikes back	59
Hantori ponzu	59
Mayoharmonica	59
De Kardashian	60
All cheese perfect	60
Hulkamole	60
Smokin gun	61
De bachelor	61
De donkere ridder	61
De joker	62
De soprano	62
Southern girl ketchup	62
Bud & Terence	63
Salsa gonzales	63
Kerriesaus-miljonair	63

## BIJGERECHTEN

De bijgerechten	66
-----------------	----

### RECEPTEN

#### Frieten en meer

Pommes allumettes	68
Pommes frites	68
Aardappelschillen	68
Zoete aardappelen	69
Aardappelpartjes	69
Gedraaide aardappelen	69

#### Gebakken groenten

Wilde broccoli	70
Aardappelballetjes	70
Bonen en knoflook	70
Dauphine-aardappelen	71
Venkel en asperges	71
Uiringen	71

#### Gegrilde groenten

Paprika en zeezout	72
Artisjok en garnalen	72
Courgette en cantharellen	72
Paksoi en ui	73
Tomaten en roomkaas	73
Avocado's en spek	73

### Salades

Kool en raap	74
Tarwe en avocado	74
Bonen en sesam	74
Wortel en chilipeper	75
Aardappel en komkommer	75
Paddenstoelen en kersen	75
Meloen en feta	76
Mie en erwten	76
Komkommer en dille	76
Spitskool en mosterd	77
Asperges en sesamzaad	77
Bonen en brisket	77

### Ingemaakte groenten

Rode kool	78
Sugarsnaps	78
Artisjokken	78
Paprika's	79
Komkommers	79
Bonen	79
Augurken	80
Paksoi	80
Bloemkool	80
Kool	81
Rode uien	81
Venkel	81
Mais	82
Asperges	82
Wortels	82
Rode bieten	83
Kumquats	83
Waterkers en augurk	83

### 10 burgergeboden **84**

## BURGERS

---

### RECEPTEN

De cheeseburger	88
La vie en brie	89
Klassieke hamburger	92
Big hahuna-burger	94
Erkek kardeş – de biologische broer	98

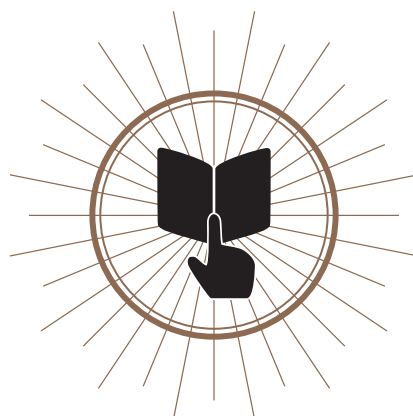
Hermosa beach boy	100
Mooie Jacques	102
El torro	104
De herfstige	106
Just crab	108
Salomon	110
De vliegende Hollander	112
Vitello tonnato	114
Tokyo calling	118
Tomo	119
Little umami boy	122
From dusk till burn	124
The Jamaican jerk	126
Lord bacon	128
Burger Scissorhands	130
Winterwonderland	132
El cabroncito	134
More drama baby!	136
Egg was First	138
Bangkok	140
De rawkstar	142
The original	144
Welcome to the jungle	146
De imperator	148
De badminton spelende Italiaan	152
I come from India	153
Cheese blues deluxe	158
Attila	159
Bad ass burger	162
Vegetanium	164
Surf & turf-hamburger	168
Comfort burger	169
Double je t'aime	174
Several-nights-stand	175
Belgische samoerai	178
Ouhh la mer	180
Low carb rider	182
Slider parade	186
Korearibische hamburger	188
Eend goed...	192

## BIJLAGE

---

### BASISRECEPTEN

Blancheerwater	194
Dashi (visbouillon)	194
Eendenrillette	194
Farce	194
Filodeeg	195
Gedroogde/half gedroogde tomaten	195
Gevogeltefond	195
Groentefond	196
Jus	196
Kaasfond/parmezaanfond	196
Kruidentolie	196
Ossenstaart	197
Paprikafond	197
Pesto	197
Pulled pork	197
Spekchips	198
Spinaziekleurstof	198
Tomatenconcassé	198
Tomatenfond	198
Vietnamese dipsaus (vissaus om te dippen)	199
Visfond	199
Vleesfond/-bouillon	199
Verklarende woordenlijst	201
De makers	206



---

## HANDLEIDING

---

### HOE GEBRUIK JE DE RECEPTEN EN HET BOEK?

---

**1** Zorg eerst dat je een totaalindruk krijgt van het boek. Zoek daarna het geschikte burgerrecept uit. We moeten het toegeven, die keuze is niet gemakkelijk. Je kan ze het best allemaal een voor een uitproberen.

**2** De eerste stap is de keuze van de juiste bun. Als je geen zin hebt om zelf een recept uit te zoeken, gebruik dan gewoon een van onze drie favoriete basisrecepten vanaf blad-

zijde 14. Maar laat ook gerust je eigen creativiteit de vrije loop. In principe wordt er een onderscheid gemaakt tussen de smaak van je bun, ingrediënten die kleur toevoegen en ingrediënten die je aan het deeg toevoegt.

**3** Het is goed om eerst de buns te bakken, waarna je de patty's (het vlees) daar perfect op kan afstemmen. Omdat het vlees bij het bakken altijd ongeveer 20 procent krimpt, moet de rauwe patty dus ongeveer 1 tot 2 centimeter groter zijn dan de bun.

**4** De tweede stap is de vraag welke samenstelling of blend de burger moet hebben. Ook

hierbij kan je uiteraard onze aanbevelingen volgen. Kenners vinden in het theorieeldeel vanaf bladzijde 46 drie aanbevolen rundvleesblends die echt heel goed zijn. Als je meer afwisseling wil, komen natuurlijk ook andere mixen van varkens-, kalfs- of lamsvlees, wild, gevogelte en vegetarische, vegan en visburgers in aanmerking. Hierover willen we opmerken dat kant-en-klaar gehakt uit de supermarkt qua smaak natuurlijk geen optie is. Ga naar een vertrouwde slager en laat een stuk vlees met een goed vetpercentage (20 tot 30 procent) vers door de gehaktmolen malen. Je zal ons dankbaar zijn! We garanderen dat je burger veel lekkerder zal zijn.



**5** Tot zover de voorbereidingen, nu kunnen we eindelijk naar het eigenlijke recept gaan. Onze burgerrecepten zijn telkens bedoeld voor vier personen. Het is handig om een foto te maken van de ingrediëntenlijst of hem te kopiëren of over te schrijven voor je boodschappen gaat doen of gaat bestellen. Als je sommige dingen niet kent, zoek ze dan op in de woordenlijst of gebruik eventueel onze alternatieven – en ga niet gelijk vloeken.

**6** De route naar het eten van een heerlijke burger is altijd dezelfde: eerst de buns bakken, intussen het gehakt voorbereiden of al mooi in vorm brengen en dan de rest van het recept afwerken. Als je vaker burgers wil maken (ze moeten vanaf nu eigenlijk iedere week op het menu staan), moet je de basisingrediënten zoals sauzen (vooral ketchup en mayonaise) in grotere hoeveelheden voorbereiden. De buns kunnen, als ze vers en afgekoeld zijn, ook heel goed apart worden ingevroren (vries buns van de vorige dag niet meer in, ze smaken vers gewoon het lekkerst). Zelfgebakken zijn de buns weliswaar heerlijk, maar omdat er geen gist en conserveringsmiddelen worden gebruikt, blijven ze minder lang goed dan gekochte buns. Snel handelen is dus belangrijk voor de beste smaakwaliteit. Als je toevallig een snelkoeler hebt, moet je die echt hiervoor gebruiken. Als je die nog niet hebt: in zeven minuten (we hebben het getimed) is een hele krat bier nauwkeurig op de juiste temperatuur gebracht en koud genoeg om perfect biergenot te garanderen. Iedereen zou dus een snelkoeler moeten hebben. ;)

**7** Een belangrijk punt is ook om te bedenken hoe en vooral met welk gereedschap je de patty's gaat bereiden. Bakken versus grillen is echter ook een beetje afhankelijk van het

weer. De grill is niet altijd de beste keuze, want niet alle recepten werken qua smaak goed met sterke grill- en roosteraroma's. Hiervoor kan je ook onze aanbevelingen in het recept volgen of vertrouwen op je eigen smaak. Wij hebben het bakken of grillen in de recepten zelf niet beschreven, omdat iedereen voor zijn eigen bereidingswijze de gewenste kerntemperatuur moet kiezen. Vanaf bladzijde 40 kan je echter tips en trucs over de patty vinden.

**8** Als goede laatste is er nog de vraag van de bijgerechten, als je die wil. Het bijgerecht kan natuurlijk ook een tweede of derde burger zijn. Andere geniale bijgerechten vind je vanaf bladzijde 65.

**9** In ieder geval veel plezier bij het eten van je burgers!

---

## NUTTIGE EN ESSENTIËLE INFORMATIE OVER DE RECEPTEN

---

**1** Wat betekent de 'stempel' bij de recepten? Het afgebeelde dier toont het gebruikte vlees voor de patty. De knoeifactor (van 1 tot 10) bij het eten heeft geen nadere uitleg nodig, die wordt duidelijk zodra je in de burger bijt. Het level (van 1 tot 5) verwijst naar de moeilijkheidsgraad van de bereiding.

**2** Voor je de patty's lekker kan roosteren op de houtskoolgrill, moet je die natuurlijk eerst

voorverwarmen en op de juiste temperatuur brengen. Hier biedt de gasgrill duidelijk voordelen, in ieder geval wat betreft de snelheid van het opwarmen.

**3** Hetzelfde geldt voor het bakken van de buns. Vergeet niet om de oven bijtijds voor te verwarmen.

**4** In de recepten worden vaak knoflook en uien gebruikt. We gaan er natuurlijk van uit dat je die voor de eigenlijke bereiding altijd eerst pelt en hebben dat niet speciaal vermeld.

**5** Hetzelfde geldt voor het gebruik van sla en kruiden. Ook hier hebben we niet iedere keer uitgelegd dat je die altijd eerst goed moet wassen en dan droog moet schudden.

**6** Groenten en fruit moeten voor bereiding natuurlijk altijd goed worden gewassen (liefst onder warm stromend water) en schoongemaakt.

**7** Als optimale grilltemperatuur voor de patty's bevelen wij 210 tot 250°C aan. Zo krijg je snel een lekker krokant korstje zonder dat de patty's vanbinnen te gaar worden.

**8** Ook bij het frituren speelt de temperatuur een belangrijke rol. Hier bevelen wij een temperatuur aan van 165°C.





---

## BURGERGEBODEN

---

Lekker eten is een kwestie van smaak. Deze regels moeten daarom meer worden gezien als welgemeende adviezen die door onze eigen ervaring en in samenwerking met echte profs zijn ontstaan. We willen hier niemand de les lezen, maar als mijn zoons mij vragen: 'Papa, hoe maak je eigenlijk de perfecte burger?', dan zou ik het volgende zeggen:

---

### 1 BAK ZELF JE BUNS

Natuurlijk is zelf bakken de ultieme vaardigheid voor wie hamburgers maken serieus neemt. En zeker: het kost wat moeite en de eerste pogingen mislukken misschien. Je hebt dus wat geduld nodig, maar met een beetje routine is het resultaat zo ongelooflijk veel beter dan alles wat tegenwoordig kant-en-klaar te koop is dat de extra inspanning echt de moeite waard is.

---

### 2 LET OOK OP HET VLEES

Supermarktgehakt is goedkoop. Maar dat is dan ook het enige voordeel daarvan. Het bevat te weinig vet, wordt altijd van restjes gemaakt en is meestal verdund. Een burger moet echter heerlijk en verbazingwekkend smaken. In een perfecte wereld malen we al ons vlees tot onze persoonlijke favoriete mix. Tot die tijd is het goed om erop te vertrouwen dat de slager gehakt levert met een vetgehalte van 20 tot 30 procent van geschikte stukken vlees (blz. 32) van dieren waarvan de herkomst bekend is. Het zal duurder zijn, maar ook beter. Je zal er geen spijt van krijgen.

---

### 3 ZOUT EN PEPER

Een goede burger heeft alleen zout en peper nodig. Geen ingeweekt brood, ei, uien of dubieuze poeders. Dat heb je alleen nodig als je slecht vlees hebt of gehaktballen wil maken. Dan heb je het verkeerde boek gekocht. Alleen zout en peper. Zeg het me na...



## 4 BEHANDEL JE BURGERS VOORZICHTIG

Hier is de vuistregel: je handen raken het gehakt slechts een paar seconden aan, en wel als je het verse gehakt in vorm brengt. Geen grof geweld alsjeblieft en niet urenlang vormen. Het vlees moet later in de mond smelten en niet al in de hand. Perfecte ronde burgers vormen is niet moeilijk (blz. 34). Een eenvoudige dessertring, die tegenwoordig in iedere goed gesorteerde supermarkt verkrijgbaar is, is voldoende.

## 5 CONTROLEER DE KERNTEMPERatuur

Als je twee of drie burgers maakt voor het gezin, kan het ook zonder kernthermometer. Maar zodra er meerdere burgers op de grill liggen, misschien ook nog op een grill die niet de jouwe is, dan loop je de kans om het perfecte roze kernmoment te missen.

## 6 ROOSTER DE BUNS IN BOTER

We hebben het regelmatig getest. Het is slechts een kleine stap voor jou, maar een reuzenstap voor de burger. Roosteraroma's zijn waarschijnlijk het op een na mooiste ter wereld.

## 7 VOORBEREIDING IS ALLES

Padvinders kennen het motto. De perfecte burger maken is geen toverkunst en vergt echt een goede planning. Als je de burgers op de grill smijt en dan pas begint met het voorbereiden van groenten, saus, buns en kaas, zal je beslist in de stress raken. En stress is slecht voor een perfecte burger.

## 8 MINDER IS MEER

Natuurlijk zien triple-bacon-cheeseburgers er op foto's prachtig uit. Perfecte burgers vallen echter niet op door grote hoeveelheden vlees of veel uitlopende kaas, maar door een slimme verhouding tussen vlees en bun waarmee alle smaak-, sensorische, reuk- en wat mij betreft ook optische zintuigen worden ingeschakeld.

## 9 VERGEET DE KOUDE DRANKEN NIET!

Denk daar alsjeblieft ook aan! Hoe goed je burger ook is, als je zeven dorstige jongens moet vertellen dat er alleen lauwwarm appelsap is, heb je het verpest.

## 10 PRIVÉANGELEGENHEID

Een wijze man zei eens tegen mij: vrouwen en auto's zoekt iedere man zelf uit. Dat wil zeggen, daar hoeft niemand hem iets over te vertellen. Je leeft immers zelf met de consequenties. Bij burgers is dat ook zo. Wil je een 2 centimeter dikke plak tomaat? Zou ik niet doen, maar ga je gang. Laat iedereen doen wat hij lekker vindt. Er is geen goed of fout. Behalve bij gebod 3: dat geldt altijd!











**BURGERS**

# DE CHEESEBURGER

Hoe oneindig goed de eenvoudige burger ook al is, het lukt kaas toch om hem nog lekkerder te maken. Dergelijke onvoorstelbare kunstgrepen zijn eigenlijk alleen bekend uit de complexe wiskunde (zie  $\infty + x$ ). Wij hebben dat hier aan de hand van de cheeseburger aangetoond.



## BEREIDING

**1-2 tomaten**

**1 witte ui**

**wat gezouten boter**

**wat olie**

**4 plakken belegen Goudse of gerijpte cheddar (hiervoor is contact met die leuke mevrouw of meneer van de kaasboer aan te bevelen)**

**wat zwarte peper uit de molen**

**1 snufje zeezout**

**4-6 el mayonaise met ei (blz. 54)**

**een paar blaadjes kropsla**

**4-6 el ketchup (blz. 54)**

Was de tomaten goed en snijd ze dwars in even dikke plakken. Pel de ui en snijd ook die dwars in plakjes.

Snijd de buns open en bak de snijvlakken in de koekenpan met gezouten boter goudgeel. Zet ze tot gebruik weg.

Bak de voorbereide patty's in de koekenpan met een beetje olie tot het gewenste gaarpunt en leg na de eerste keer omdraaien de kaas erop, of zet er vlak voor het eind van de

baktijd een kaasstolp op (blz. 42) om de kaas te laten smelten. Vergeet beslist peper en zout niet. Hoe kruidig de kaas ook is, de burger kan altijd wat peper en zout gebruiken!

Bestrijk de onderste helft van elke bun royaal met mayonaise en leg er 1-2 slablaadjes op. Bestrijk de bovenste helft van de bun met ketchup. Leg de gebakken patty's op de slablaadjes en leg daar plakken tomaat en uiringen op. Leg de bovenste helft van de bun erop en serveer direct.

## TIP

**Tomaten moet je niet in de koelkast bewaren, maar liefst op een droge, koele plek. Als je dat toch hebt gedaan, leg ze dan pas op de patty als ze op kamertemperatuur zijn, dan ontplooiën de aroma's zich veel beter. De dikte van de plakken tomaat en uiringen kan naar smaak worden bepaald. Wij adviseren echter vrij dunne plakken, we willen immers geen tomaten- of uienburger maar alleen een zurig, scherp, fruitig vleugje toevoegen.**

## DOOR ONS AANBEVOLEN

**PATTY-BLEND: east coast blend (blz. 46)**

**GEWICHT PATTY: 150 gram**

**BEREIDING PATTY: koekenpan**

**SOORT BUN: aardappel (blz. 14)**

**TOPPING BUN: sesam**

**BIJGERECHT: gedraaide aardappelen/de bachelor (blz. 69 en 61)**