

inhoud

inleiding	6
basisrecepten	14
runderburgers	58
andere vleesburgers	118
vis- en zeevruchtenburgers	178
vegetarische burgers	212
bijgerechten	242
register	284



hamburgerbroodjes met sesamzaad

zie voor variaties blz. 46

Verras uw vrienden en familie met zelfgebakken broodjes – ze zijn gemakkelijker te maken dan u denkt.

2,3 dl melk	extra voor het bestuiven	voor het bestrijken
2 tl instantgist	1 tl zout	1 eidooier, licht geklopt met
1 el suiker	1 ei	2 tl warm water
480 g bloem met veel gluten ('harde bloem') of broodmeel, plus	2 el zachte boter, plus extra voor het invetten	2 el sesamzaad

Verhit de melk op matig vuur tot hij bijna kookt. Haal van het vuur en laat afkoelen tot hand-warm. Roer in een kom de gist, 2 eetlepels warm water en een mespunt suiker door elkaar. Laat alles zo'n 5 minuten staan, tot het mengsel begint te bubbelen. Doe de bloem, het zout en de resterende suiker in de kom van een standmixer en meng alles. Maak een kuiltje in het midden.

Klop het ei door het gistmengsel, voeg de boter en lauwe melk toe, meng goed en schenk dit mengsel in het kuiltje van de bloem. Meng alles op een lage stand, schraap de zijanten van de kom schoon en ga door tot alle bloem is opgenomen. Verhoog de snelheid naar matig en meng nog 5-8 minuten, of tot het deeg glad is en terugveert als u er met een in bloem gedoopte vinger op drukt. Het deeg is nu nog plakkerig. Doe het deeg in een grote, licht met olie ingevette kom, dek deze af met plasticfolie en laat het ongeveer 1 uur op een warme plaats rijzen, tot het in omvang is verdubbeld.

Vet een grote bakplaat in. Leg het gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad, vouw en keer het een paar keer en snijd het in 8 stukken. Rol alle stukken tot een strakke bal en leg



ze op de bakplaat; houd voldoende tussenruimte, zodat ze kunnen rijzen. Dek ze af met licht ingevette plasticfolie en zet ze ongeveer 45 minuten op een warme plaats, of tot de broodjes in omvang zijn verdubbeld. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder de plasticfolie en bestrijk de broodjes licht met het eidooiermengsel. Bestrooi ze met sesamzaad en bak ze in 20 minuten goudbruin. Laat op een rooster afkoelen.

Voor 8 stuks

burgers met avocado & chilipeper

zie voor variaties blz. 109

Deze runderburgers met chipotle worden geserveerd op paprikabroodjes met avocado-salsa, ahorn-ontbijtspek en rucolamayonaise.

4 hamburgerbroodjes met
sesamzaad (zie blz. 22):
voeg 2 el zoet paprika-
poeder toe aan de bloem
en laat het sesamzaad weg
4 klassieke runderburgers (zie
blz. 15), voeg ¼ gehakte
chipotlepeper toe
ahorn-ontbijtspek (zie blz. 60)

voor de rucolamayonaise
handvol rucola, grof gehakt
4 el mayonaise (zie blz. 37)

voor de avocadosalsa
vruchtvlies van 2 avocado's,
in dunne plakken
sap en geraspte schil van
½ limoen

1 rode chilipeper, zonder
zaadlijsten en fijngehakt
mispunt suiker
zout en versgemalen zwarte
peper

Maak de rucolamayonaise. Doe de rucola en mayonaise in een kom en meng ze met een staafmixer. Verwarm de grill voor tot matig heet. Leg het ontbijtspek op een rooster en bestrijk het met de helft van de ahornsiroop. Gril het ontbijtspek goudbruin, draai het om en bestrijk het weer. Gril het goudbruin en knapperig. Besprenkel het voor het serveren met de overgebleven siroop.

Doe de avocado in een kom met het limoensap en de limoenrasp. Voeg de chilipeper en suiker toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Bak de runderburgers zoals staat aangegeven. Halveer de broodjes en rooster de snijvlakken. Schep op het onderste halve broodje wat salsa en leg de burger erop, gevolgd door het ontbijtspek. Schep de rucolamayonaise erop en dek af met het bovenste halve broodje.

Voor 4 personen



tonijnburgers

zie voor variaties blz. 205

Deze tonijnburgers hebben een volle smaak en worden geserveerd op noedelbroodjes met tamarinderelish en groene mayonaise.

noedelbroodjes (zie blz. 120)

voor de burgers

1 el geraspte verse gember

1 teentje knoflook, geperst

2 tl sojasaus

1 ei, losgeklopt

450 g tonijnsteak, gehakt

8 el verse broodkruimels

2 el gehakte verse koriander

olie, voor het bestrijken

voor de little gem met

cocktailaugurken

2 kropjes little gem,

fijngesneden

3 cocktailaugurken, in

plakjes

voor de tamarinderelish

5 el tomatenketchup

(zie blz. 34)

2 tl tamarindepasta

6 kerstomaatjes, gehakt

1 tl honing

voor het serveren

groene mayonaise (zie blz. 126)

Voor de burgers: meng alle ingrediënten en vorm er met vochtige handen 4 burgers van. Zet ze 30 minuten in de koelkast.

Meng de sla en cocktailaugurken. Doe alle ingrediënten voor de tamarinderelish in een kleine pan en voeg 2 eetlepels koud water toe. Verwarm het geheel al roerend op laag vuur tot het begint te koken. Haal de pan van het vuur en laat de relish afkoelen.

Verhit een grillpan op matig vuur. Bestrijk elke burger met olie en bak ze circa 3 minuten per kant. Schep 1 eetlepel relish een noedelbroodje en leg er een burger op, gevolgd door wat little gem. Schep daar 1 eetlepel groene mayonaise op en dek af met nog een noedelbroodje.

Voor 4 personen





Kneed het deeg voor de hamburgerbroodjes soepel en elastisch.