

MARTIN KINTRUP

# HET BURGER BOEK

Tips en technieken voor de heerlijkste burgers

MET FOTO'S VAN WOLFGANG SCHARDT

**Lannoo**

004

## **DE BURGERFORMULE**

032

## **BURGERS MET RUNDEVLEES EN WILD**

062

## **BURGERS MET VARKENSVLEES, WILD ZWIJN EN LAMSVLEES**

090

## **BURGERS MET GEVOGELTE**

112

## **BURGERS MET VIS EN ZEEVRUCHTEN**

134

**VEGETARISCHE EN  
VEGAN BURGERS**

176

**ZOETE BURGERS**

186

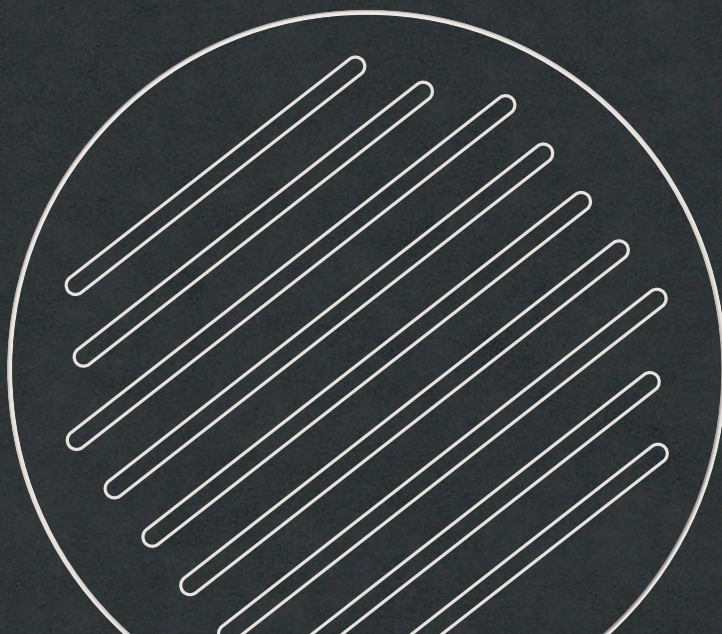
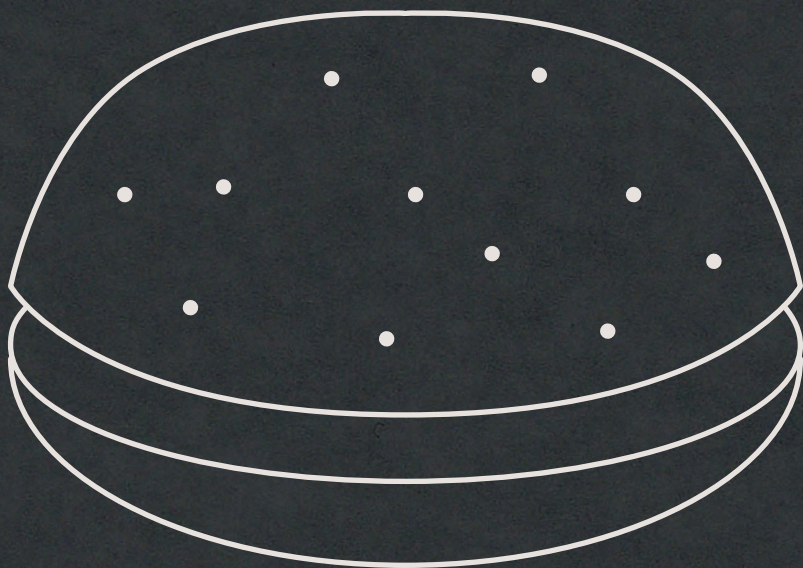
**BURGER BASICS**

214

**BURGER'S BEST BUDDIES**

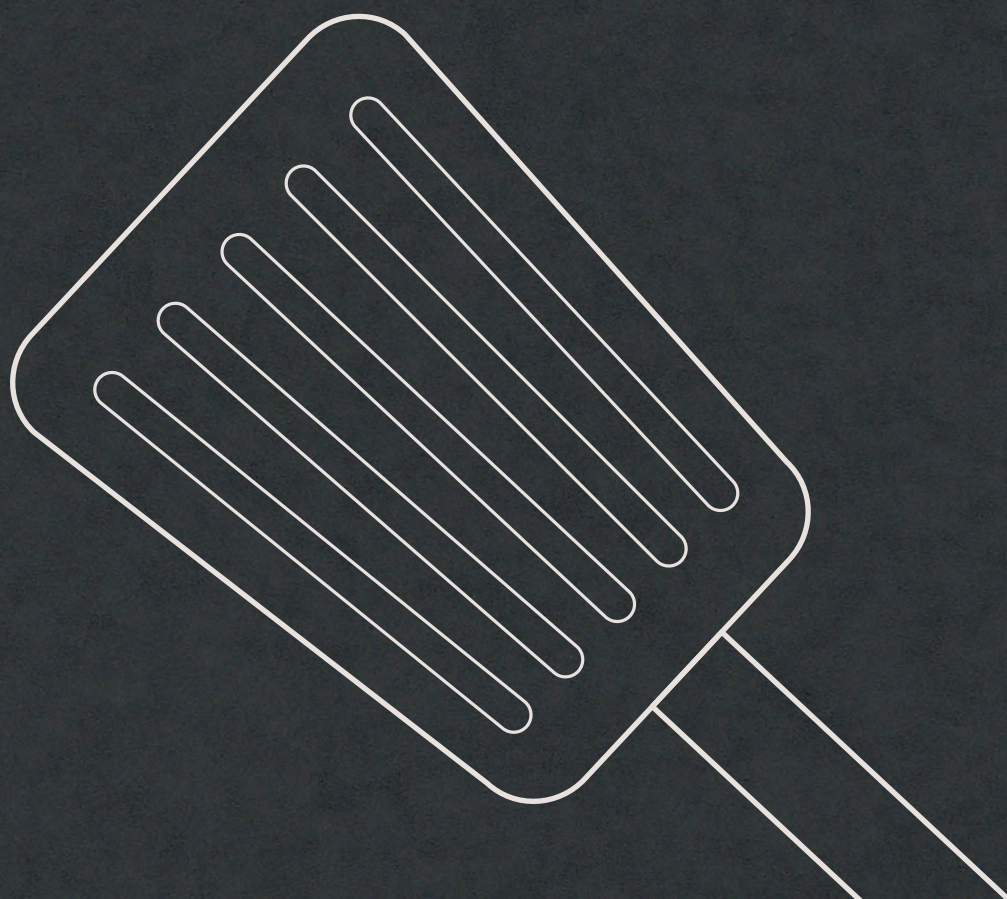
256

**INDEX**



# DE BURGER- FORMULE

Kennis is macht: de informatie op de volgende bladzijden maakt van een volslagen beginneling in een handomdraai een echte burgerarchitect, die op de burgerbouwplaats de toon aangeeft.





# THE SCIENCE OF BURGERS

---

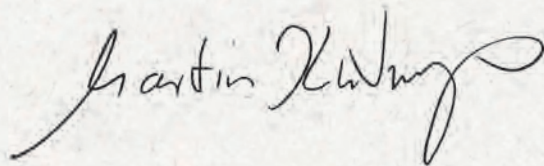
Burgerzaken schieten al een paar jaar als paddenstoelen uit de grond en zetten de burgerwereld behoorlijk op zijn kop. Waren burgers vroeger het prototype van goedkoop fastfood en culinair verval, de nieuwste creaties hebben met de beste ingrediënten een echt lifestyle-karakter. En ook de chicste restaurants volgen deze trend en serveren hun eigen specials. De jacht op de perfecte burger heeft zich ontwikkeld tot een kleine wetenschap.

Wij, gepassioneerde burgerontwikkelaars, zijn chemicus, architect en alchemist tegelijkertijd. Als chemicus proberen we optimale recepten en bereidingsmethoden te vinden voor broodjes, burgerschijven en sauzen. Als architect ontwerpen we de best mogelijke opbouw en zetten die om in realiteit. En net als een alchemist streven we ernaar om met de perfecte combinatie van ingrediënten meer dan de som der delen te bereiken – dus zoeken we de formule voor het puurste ‘burgergoud’.

Met homemade broodjes, verfijnde burgerschijven, creatieve sauzen en allerlei verleidelijke extra’s in de juiste combinatie kunnen burgerfans dit doel snel bereiken als ze hiermee aan de slag gaan. Om dit alles thuis ook haalbaar te maken, heb ik ook nog de wiskundige ingezet: alle onnodige fasen zijn uit het productieproces van de burgerrecepten geschrapt om de simpelste weg naar de perfecte burger te vinden. Veel van wat wordt aangeprezen is pure decoratie en draagt niet zodanig wezenlijk bij aan de kwaliteit van de burger dat het de extra inspanning rechtvaardigt.

Met deze vier competente ‘medewerkers’ achter me heb ik de recepten voor dit boek ontwikkeld. Meer dan 70 verschillende burgers willen dolgraag door en door getest worden door de burgerliefhebber. Daarnaast vind je talloze basics als broodjes, burgerschijven, extra’s en bijgerechten. Enerzijds zijn dit de fundamenten voor de burgers, maar tegelijkertijd vormen ze ook een uitnodiging om zelf creatief te worden en deze formules aan te vullen met eigen kennis.

En nu wordt het tijd om de proefopstelling op te bouwen en te beginnen met experimenteren. Veel plezier en boeiende culinaire inzichten gewenst!



Martin Kintrup

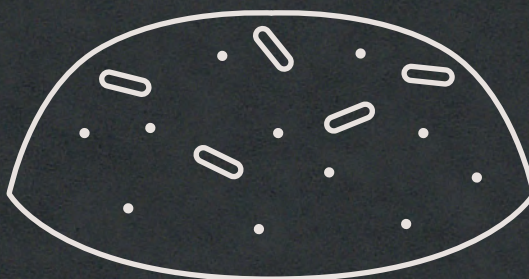
# HET BOUWPLAN

## 01 BROODJES

Het burgerbroodje, ook wel bun genoemd, houdt de boel letterlijk bij elkaar. Klassiekers en vooral populair zijn briochebroodjes (recept Basisbroodjes, blz. 16), maar er zijn nog tal van andere heerlijke varianten (recepten vanaf blz. 188). Belangrijk: burgerbroodjes moeten zo zacht zijn dat je een burger probleemloos uit de hand kunt eten zonder dat de ingrediënten er naar de zijkant uit gedruwd worden. Tegelijkertijd smaken ze bijzonder goed als het oppervlak krokant geroosterd is. Dat kan in de oven, op de grill, in de broodrooster of – vooral heel lekker – met boter in de pan. Waar de onderste helft van het burgerbroodje altijd maar heel eenvoudig is, schittert de bovenste helft met de meest uiteenlopende toppings: de klassieker is sesam. Alles wat je goed vindt, niet verbrandt bij het bakken en bij de burger past (zie Tips op blz. 17) is echter toegestaan. Heel zelden moeten broodjes wijken, want ook met ramen of sushirijst als ‘frame’ kun je verrassende burgers op tafel toveren.

## 02 SAUZEN

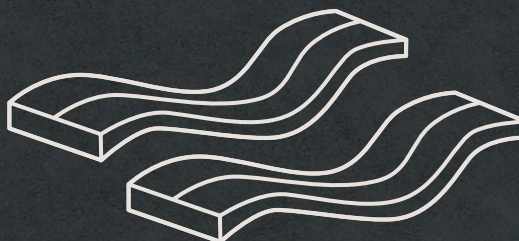
Sauzen leiden een burger doelgericht naar een speciale smaakrichting en helpen die een uniek karakter te geven. Voor veel burgers heeft het aloude voorbeeld van de klassieker met ketchup en mayonaise geleid tot een combinatie van twee sauzen: een vrij fruitige, zoete saus die ook scherp en kruidig kan zijn, perfect harmonieert met de burgerschijf en er daarom ook het vaakst daarop terechtkomt. En dan een romige, geëmulgeerde, vette saus met een vleugje zuur, ongeveer 1001 varianten van mayonaise, die alle andere ingrediënten in je mond streelt en de smaak daarvan ondersteunt en accentueert. Die komt direct op het broodje en omsluit samen met het broodje alle andere ingrediënten.



01



02

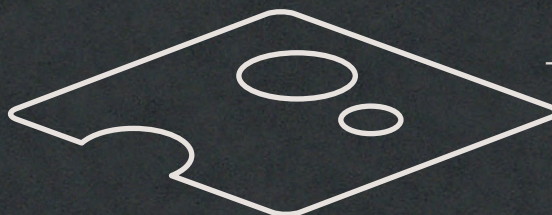


03

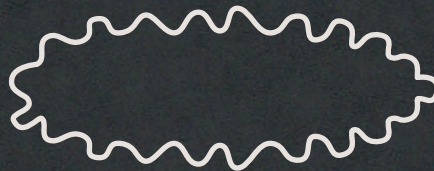


02

04



03



05



02

01



## 03 EXTRA'S

Met allerlei boeiende extra's worden stevige burgers echte supersterren. Meestal wordt de burgerschijf zelf aan de boven- en de onderkant omsloten door een of twee smakelijke aanvullingen. De klassiekers zijn krokante bacon, verse of ingelegde komkommer, tomaat en ui – vers, gefruit dan wel lang gebakken. Er is echter zo veel meer. Zure componenten zoals ingemaakte groenten zorgen voor een speciale smaakervaring. Zoete accenten als gekaramelliseerde walnoten of gegrilde marshmallows zijn bijzondere highlights. Kruiden geven een burger een frisse noot, krokante extra's ronden de burgerbeleving af.

## 05 SLA EN MEER

Sla wordt vaak onderschat, maar heeft wel een belangrijke functie. Heeft deze bite en is hij knapperig vers dan zorgt sla samen met andere krokante extra's voor de verscheidenheid aan texturen, die een burger zo spectaculair maken. Bovendien zijn wrange of bittere variëteiten als radicchio, witlof of rucola ook een boeiende smaakfactor. Of je de voorkeur geeft aan hele of in reepjes gesneden slabladen is aan jouzelf. Ook de plek binnen het burgerbroodje kan verschillen. Normaalgesproken wordt de sla direct op de romige saus op de onderste helft van het broodje of onder de bovenste helft ervan gelegd.

## 04 DE BURGERSCHIIF

De burgerschijf, of patty, is het hart van de burger. Puristen zweren bij niets anders dan grof gemalen rundvlees. Maar ondertussen is de burgerwereld veel rijker geschakeerd en hebben ook andere vleessoorten, plus vis, kaas en talloze vegetarische en vegan versies als burgerschijf een plekje in het hart van de burgerfan veroverd. Een uitgebalanceerde verhouding tussen de burgerschijf, het broodje en de andere ingrediënten zorgt voor een optimaal smaakresultaat. De burgerschijf moet daarbij zeker niet ondersneeuwen, maar ook niet alles domineren. Voor de gemiddelde burgerschijf is een gewicht van 125 tot 150 gram – met af en toe een uitschieter naar boven – een goede richtlijn. Een stevige concurrent voor de klassieke burgerschijf: zacht gestoofd, in stukjes getrokken, pittig gekruid varkensvlees, lamsvlees of eend of een vegetarische versie met champignons of jackfruit: 'pulled' is het nieuwe toverwoord onder de burgernerds!

# DE TOOLBOX

---

**GRILLPAN, MESSEN, SNIJPLANK EN KOMMEN ZIJN ONONTBEERLIJK VOOR HET OPBOUWEN VAN EEN BURGER EN HOREN IN ELKE KEUKEN THUIS. WELK OVERZICHTELIJK ARSENAAL JE VERDER NODIG HEBT VOOR EEN PERFECTE BURGER ZIE JE HIER.**

## KEUKENMACHINE

Een echte alleskunner en een belangrijk attribuut voor de kok met ambitie. Burgerliefhebbers waarderen vooral de kneedfunctie. Een gistdeeg kan namelijk alleen optimaal rijzen en verwerkt worden als het goed werd gekneet. Na het mengen van de ingrediënten zorgt het kneden ervoor dat het gluten water bindt en lange ketens vormt, die het deeg elasticiteit geven en helpen de fermentatiegassen van de gist in het deeg te houden. Zo kan het later optimaal rijzen en lekker soepel worden. Bij het kneden gaat het niet om snelheid maar om uithoudingsvermogen. Optimaal is zo'n 5 tot 7 minuten kneden in een rustig tempo. Andere functies van de keukenmachine: professionals draaien hierin het vlees voordat het in de gehaktmolen gaat, zodat er een betere binding ontstaat.



## KNIJPFLESSEN

Met een knijpfles kun je verfijnde sauzen heel nauwkeurig doseren. Daarnaast ontstaat hiermee meteen een professionele diner feeling. De flesjes zijn vooral handig als gasten de burger zelf beleggen en alles daarvoor fraai op tafel moet worden gerangschikt. Ook als er echte decoratiefreaks aan het werk zijn, die een voor Instagram aanvaardbare superburger willen bouwen, zijn knijpflessen een vereiste. Wie er wat meer ontspannen mee omgaat en de perfectie in de imperfectie ziet, kan ze met een gerust hart weglaten.

## KEUKENWEEGSCHAAL

Terwijl je bij het vormen van de burgerschijf een beetje op het oog kunt werken, is het aanhouden van precieze hoeveelheden ingrediënten bij het maken van het deeg voor de broodjes en voor bepaalde sauzen echt belangrijk voor een optimaal resultaat. Hierbij kan een keukenweegschaal, bij voorkeur een digitale, worden ingezet. De huidige digitale modellen zijn plat en compact of ze hebben een geïntegreerde kom. Deze weegschalen meten meestal tot 1 gram nauwkeurig en hebben een maximaal draagvermogen van 5 kilo. Dit is voor het wegen van burgers zeker voldoende. Ook superpraktisch: de tarrafunctie. Hierdoor kan de weegschaal steeds weer op nul worden gezet als er bijvoorbeeld een kom opgezet wordt of wanneer er al ingrediënten aan de kom zijn toegevoegd. Voor een bedrag tussen de 12 en 25 euro heb je meestal een prima weegschaal voor dit doel.



## LEUK SPEELGOED VOOR GEVORDERDEN

Om kaas perfect op de burgerschijf te laten smelten, is er een burgerdeksel oftewel een cloche van roestvrij staal. Hetzelfde resultaat bereik je natuurlijk ook met een pannendeksel. Een bijzondere smaakbeleving krijg je met geschuimde mayonaises. Verdun daarvoor de mayonaise eerst tot een dik-vloeibare substantie en vul daarmee een sifonfles. Sluit de fles en plaats er een stikstofcapsule op, spuit dan de mayonaise op de opgebouwde burger. Het opspuiten lukt alleen als er geen stukjes in de mayonaise zitten.

## STAAFMIXER EN GROENTEHAKKER

Hakken, mixen en pureren is in de burgerwereld, afgezien van het malen van vlees, voornamelijk van toepassing bij sauzen of veggieburgers. Een staafmixer in een set met een groentehakker vormt een allround zorgeloos pakket. De staafmixervoet en de messen moeten van duurzaam roestvrij staal zijn gemaakt en het vermogen moet minimaal 500, maar liever nog 800 watt zijn. Hiermee moet het mogelijk zijn alle gebruikelijke burgersauzen op tafel te toveren. Ook de bereiding van de alomtegenwoordige mayonaise is hiermee kinderspel.



# DE CONSTRUCTIE 1

## DE RUWBOUW

Net als de draagconstructie van een huis vormt het broodje de ruwbouw van een burger. Zodra het bruin en wel uit de oven komt, is al een grote stap gezet naar de uiteindelijke burger en kun je rustig een pannebierrtje schenken.

## BASIC BUNS

### Ingrediënten voor 8 basisbroodjes

450 g tarwebloem  
1 tl zout  
50 ml + 2 el melk  
2 el suiker  
½ blokje gist (21 g)  
60 g zachte boter  
2 eieren (M)



**01** Meng bloem en zout in een kom door elkaar en druk hierin een kuiltje. Vermeng 50 ml lauwe melk met 150 ml lauw water (ca. 35 °C) en roer hier de suiker doorheen. Verkruiemel de gist en los die hierin op. Giet het mengsel in het kuiltje, werk er vanaf de zijkant wat bloem door zodat een vloeibaar voordeeg ontstaat. Laat dit 10 minuten op een warme plek rijzen tot het voordeeg luchtballen vormt.



**02** Snijd de boter in kleine stukjes en voeg die met 1 ei toe aan het voordeeg. Kneed dit met de kneedhaken van de handmixer of in de keukenmachine in 5 tot 7 minuten tot een soepel, elastisch deeg. Laat dit afgedekt op een warme plaats 1 uur rijzen.

## → TIP: ÉÉN KLASSIEKER, VELE VARIANTEN

Afhankelijk van je wensen kun je de broodjes, nadat je ze hebt bestreken met het mengsel van melk en ei, bestrooien met sesamzaadjes (wit of gemengd), nigelle, grof gemalen peper, gehakte rozemarijn, gesnipperde ui of geraspte gratinkaas (1 tot 2 eetlepels per broodje). Alles wat lekker is, is goed!



**03** Kneed het deeg niet opnieuw. Verdeel het met een deegschrapper in acht gelijke porties en rol die met ingevette handen tot ballen. Leg de ballen op grote onderlinge afstand op de met bakpapier beklede bakplaat. Klop het tweede ei los met de rest van de melk, bestrijk hiermee de bovenkant van de deegballen en bestrooi ze dan naar wens (zie tip). Laat ze nogmaals 40 minuten rijzen.

**04** Verwarm de oven voor tot 200 °C boven-/onderwarmte. Bak de broodjes op de middelste richel van de hete oven in 15 minuten goudbruin. Neem ze dan uit de oven en laat ze afkoelen.

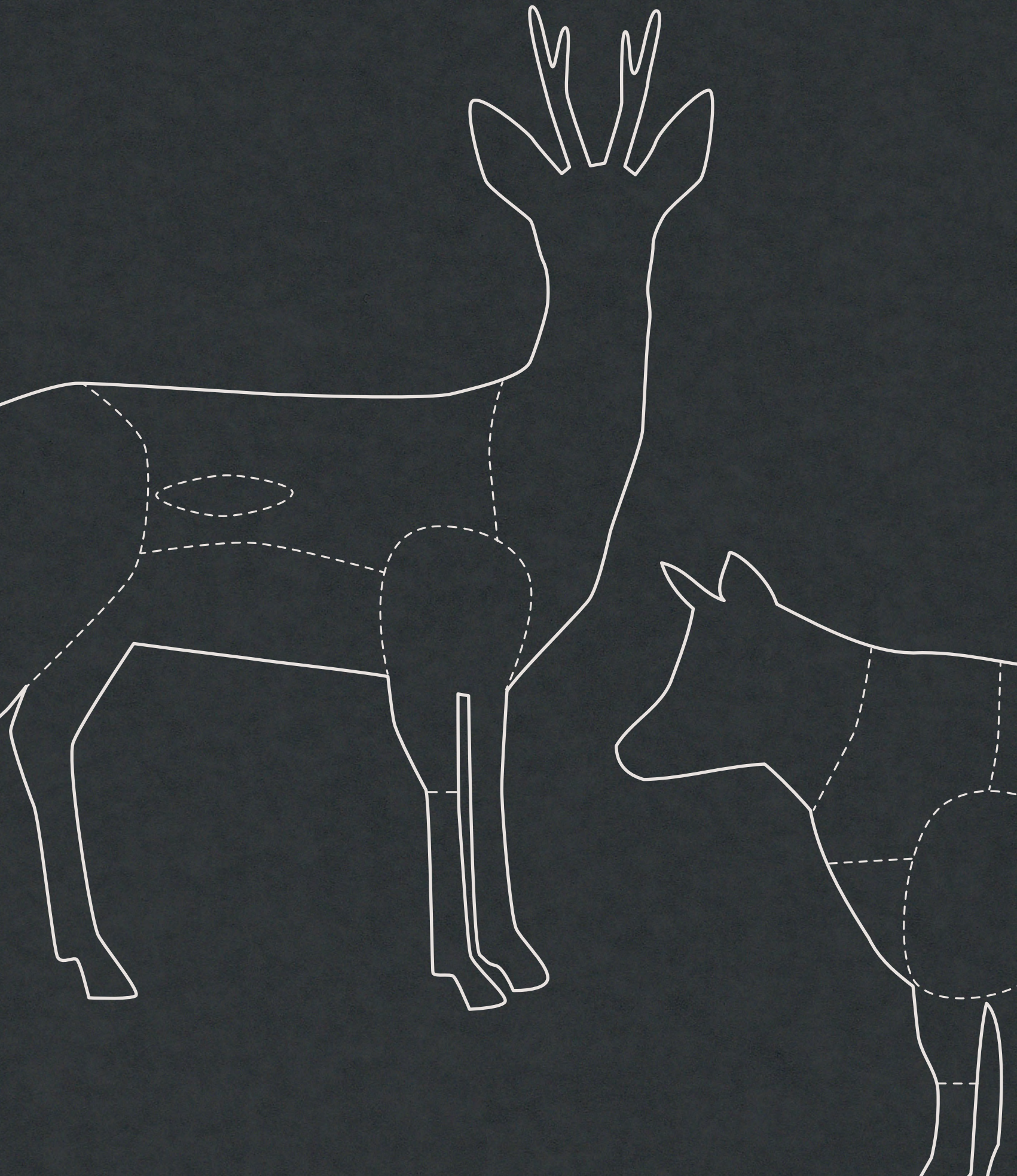
## BASISBROODJES KLEUREN

Wat zou Pretty in Pink (blz. 107) zijn zonder een roze broodje? Juist, niet meer zo pretty! En de Indian Summer (blz. 60) zonder oranjekleurig broodje? Geen spoor van de beroemde gloed. En de machtige Codzilla (blz. 126) zonder zwart broodje? Net zo angstaanjagend als een pluizige kitten. In de wereld van de conceptburger is het goed om ook na te denken over de kleur van de broodjes. Meestal is de rest van de burgeringrediënten zo kleurrijk en druk dat het broodje zich elegant op de achtergrond kan houden, maar zo nu en dan mag het het beslissende accent toevoegen en genieten van een groots optreden.

**Voor roze broodjes:** maak het voordeeg zoals links in stap 1 is beschreven. Roer hier dan vóór alle andere ingrediënten 3 eetlepels rodebietenvoer door en bereid het deeg verder zoals beschreven.

**Voor oranje broodjes:** maak het voordeeg zoals links in stap 1 is beschreven. Roer hier dan vóór alle andere ingrediënten 2 theelepels kurkumapoeder en 2 theelepels zoet paprikapoeder door en bereid het deeg verder zoals beschreven.

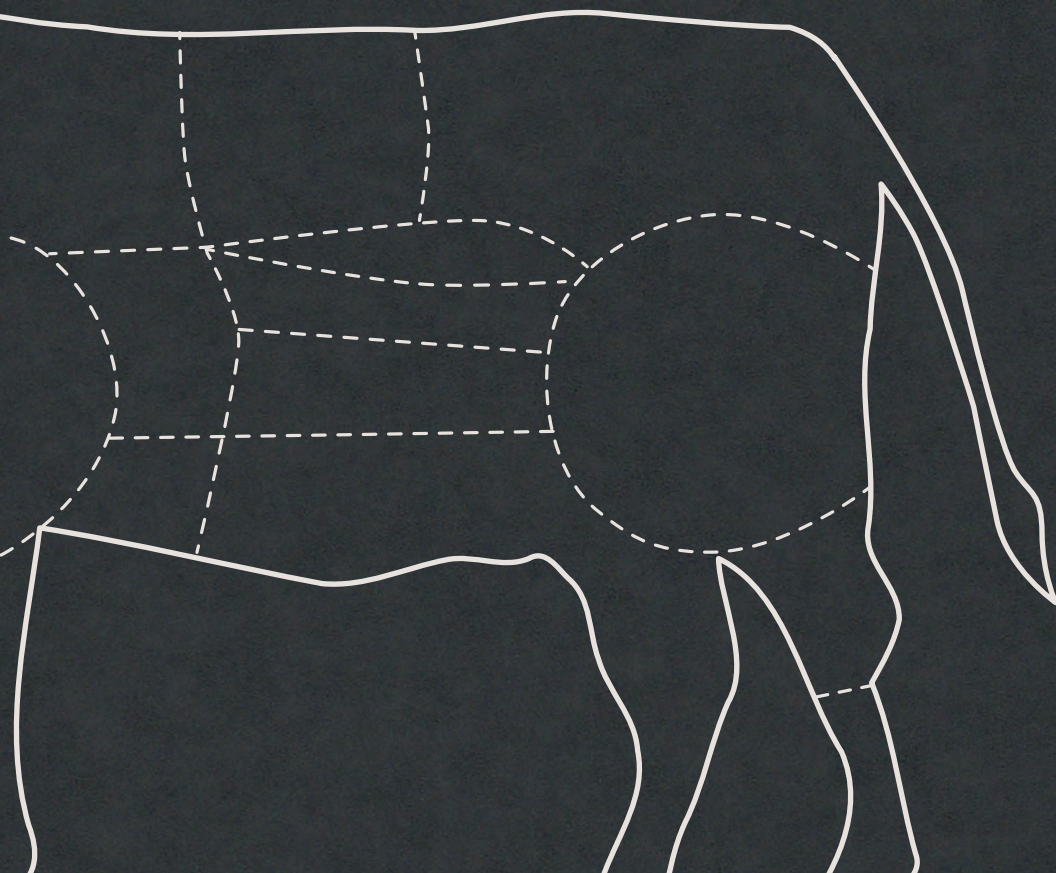
**Voor zwarte broodjes:** maak het voordeeg zoals links in stap 1 is beschreven. Roer hier dan vóór alle andere ingrediënten ca. 24 g (bijv. 6 zakjes à 4 g) sepia-inkt door en bereid het deeg verder zoals beschreven.



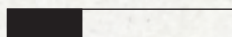
BURGERS MET

# RUNDEVLEES EN WILD

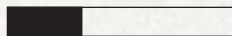
De kampioenen: runderburgerschijven zijn niet alleen de klassiekers, maar vormen ook de koningsklasse onder de burgers. Ook burgerschijven met vlees van wild als hert en ree zijn zeker niet te versmaden.



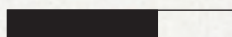
Shopping:



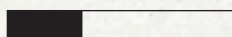
Skills:



Speed:



Special:



# FRIETENTENT

[rundvlees + Deense remouladesaus + ketchup + zoetzure komkommer + gebakken ui]

## Klaarzetten

20 plakjes ingelegde komkommer (blz. 245)

4 basisbroodjes met sesamtopping (blz. 16)

4 el gebakken uien (blz. 244)

8 el Deense remouladesaus (blz. 216)

4 el Basic Burger Ketchup (blz. 26)

4 runderburgerschijven (blz. 22)

## En verder

4 bladeren lollo bionda

1-2 tomaten

1 el olijfolie

zout

peper uit de molen



## Bijpassende drank

Bier: niet te bittere India Pale Ale of pils

Maak de komkommer een dag van tevoren. Maak broodjes, gebakken uitjes en sauzen volgens de diverse recepten, bereid de burgerschijven voor. Was de slablaadjes en slinger ze droog, trek ze indien nodig in stukjes. Was de tomaten en snijd ze in plakjes, verwijder de steelaanzetten.

Verwarm de heteluchtoven voor tot 100 °C. Halveer de broodjes en verwarm ze 6 tot 8 minuten op een met bakpapier bekleed rooster in de oven. Verhit de olijfolie in een pan en braad de burgerschijven daarin 2 tot 3 minuten. Keer ze en bak ze nog eens 2 tot 3 minuten. Bestrooi ze in de pan aan elke kant met peper en zout, neem ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Besmeer de onderste helften van de broodjes elk met 1 eetlepel Deense remouladesaus en leg hierop de slablaadjes en burgerschijven. Leg op elke burgerschijf 1 eetlepel ketchup en Deense remouladesaus, vervolgens 2 tot 3 plakjes tomaat, 5 plakjes komkommer en 1 eetlepel gebakken ui. Leg hierop de bovenste helft van het broodje en serveer de burgers direct.

Σ

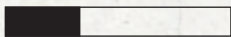
Voor iedereen die burgers alleen kent uit een fastfoodketen, is deze burger met Deense remouladesaus gewoon de ultieme ervaring.

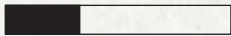




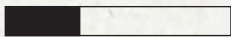


# DOUBLE DUTCH

Shopping: 

Skills: 

Speed: 

Special: 

[2X RUNDVLEES + 2X MAASDAMMER + JOPPIEMAYO + ZOETZURE KOMKOMMER + UI]

Bereid de komkommer een dag van tevoren. Maak broodjes en sauzen volgens de diverse recepten, bereid de burgerschijven voor. Was de slablaadjes en slinger ze droog, trek ze desgewenst in kleinere stukjes. Pel en snipper de ui. Snijd de korst van de kaas.

Verwarm de heteluchtoven voor tot 100 °C. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan. Bak hierin 4 burgerschijven 2 à 3 minuten en breng ze op smaak met peper en zout. Keer ze, leg op elke burgerschijf een plak maasdammer en bak ze dan nog eens 2 tot 3 minuten. Neem de burgerschijven uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze in de oven warm op een met bakpapier bekleed rooster. Bak de overige burgers op dezelfde manier. Halveer de broodjes en verwarm ze 6 tot 8 minuten in de oven.

Besmeer de onderste helften van de broodjes elk met 1 eetlepel joppiemayo, leg er dan slablaadjes en 1 burgerschijf op. Leg daarop 1 à 2 theelepels ketchup, leg hierop de tweede burgerschijf en schep daarop weer wat ketchup. Leg hierop 5 plakjes komkommer en strooi daarover de gesnipperde ui. Besmeer de bovenste helften van de broodjes met joppiemayo, leg ze op de opgebouwde burger en serveer meteen.

## Klaarzetten

20 plakjes ingelegde komkommer (blz. 245)

4 basisbroodjes met kaastopping (blz. 16)  
ca. 8 el joppiemayo (blz. 216)

ca. 4 el Basic Burger Ketchup (blz. 26)

8 runderburgerschijven à 100 g (blz. 22)

## En verder

4 blaadjes romanesla (uit het hart van de krop)

1 ui

8 plakken maasdammer

2 el olijfolie

zout

peper uit de molen



## Bijpassende drank

Bier: Belgische geuze

Σ

‘Dubbel genaaid houdt beter’, dacht de Hollander en legde glimlachend nog een tweede gegratineerde burgerschijf op de burger. Echt lekker!