



Rundvlees



Ingredienten:

voor de burger:

- ½ kg magere rundergehakt
- 1 kleine ui
- 2 el bieslook
- 1 el tomatenketchup
- 1 el sojasaus
- 1 tl mosterd
- 1 tl nootmuskaat
- ½ tl paprikapoeder
- 1 ei
- 3 el paneermeel
- ¼ tl zout

Zwarte peper naar smaak

Vulling van de burger

80-100gr Cheddarkaas

voor de broodjes:

- 1 turks brood 20/25 cm doorsnee

Beleg naar keus:

gebakken uienringen, schijfjes tomaat, komkommer en augurken. ijsbergsla en plakjes kaas.

Family Burger

(4 personen)

Bereidingswijze:

- Pel de ui en snipper deze.
- Snipper de bieslook
- Meng alle ingredienten voor de burgers goed door elkaar tot een mooie stevige bal. Verdeel in 2 gelijke delen, en maak er schijven van. Ongeveer 22-25 cm diameter. (gebruik een springvorm van deze diameter om de burger te maken) Bedek 1 schijf met de kaas, hou ongeveer 2 cm rondom vrij van de rand. Leg nu de andere schijf er bovenop en de druk de rand goed aan zodat de kaas niet uit de burger kan lopen. Breng de burger wee netjes terug in vorm.
- Start de BBQ op, en stel de temperatuur in op 80°C.
- Plaats de burger op het rooster en laat ze circa 1.5 uur roken in de BBQ, Gebruik een Grillmat om de burger op het rooster te leggen
- Breng de temperatuur van de BBQ omhoog naar 210 graden grill de burger op de GrillGrate roosters nog even 3-4 minuten per kant, bak gelijk wat uienringen mee op een GrillGrate bakplaat Snij de broodjes open en leg deze de laatste 4 minuten bij de burgers op het rooster.
- Beleg het brood met de burger, groente en saus naar keuze.

Prik 4 sateprikkers door de hamburger en snij hem in vier stukken. Serveren met frietjes en salade.