



Rundvlees



Gerookte Burger

(4 personen)

Bereidingswijze:

- Pel de ui en snipper deze.
- Snipper de bieslook
- Meng alle ingrediënten voor de burgers goed door elkaar tot een mooie stevige bal. Verdeel in 4 gelijke delen, en maak er mooie burgers van.
- Start de BBQ op, en stel de temperatuur in op 100°C.
- Plaats de burgers op het rooster en laat ze circa 2 uur roken in de BBQ,
- Snij de broodjes open en leg deze de laatste 10 minuten bij de burgers op het rooster.
- Beleg de broodjes verder met groente en saus naar keuze.

De burgers zijn uitermate geschikt om tijdens feestje of gelegenheden te bereiden voor grotere groepen.

Ingrediënten:

voor de burgers:

- ½ kg magere rundergehakt
 - 1 kleine ui
 - 2 el bieslook
 - 1 el tomatenketchup
 - 1 el soyasaus
 - 1 tl mosterd
 - 1 tl nootmuskaat
 - ½ tl paprikapoeder
 - 1 ei
 - 3 el paneermeel
 - 1 tl zout
- zwarte peper naar smaak

voor de broodjes:

- 4 hamburgerbroodjes

Beleg naar keus:

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