40 kaarten

Originele

BURGER

recepten

Blik op KOKEN

Burgers zijn hot en trendy. Dat blijkt wel uit het grote aantal hippe burgertenten die in veel steden de kop opsteken. Maar de lekkerste burgers maak je gewoon zelf, in je eigen keuken. Dit blik vol inspirerende recepten en foto's helpt je graag op weg. Je vindt hierin fantastische burgers in alle soorten en maten. Heb je al eens een quinoaburger geproefd? Of een burger met kalkoen, paddenstoelen, gevogelte, zalm of garnalen? Je merkt het al, een burger is zo veel meer dan een broodje met een stukje rundvlees en wat groenten!

Vlees, vis of toch liever vegetarisch? De keuze is aan jou. Verras je familie en vrienden met de originele toppings, die zo ontzettend lekker zijn. En wat dacht je van de sauzen en de heerlijke broodjes? Ook de huisgemaakte frietjes worden niet vergeten Ga gauw aan de slag en word een echte burgerking!

Enjoy!

© 2015 ImageBooks Factory BV, Veghel
Receptuur: Floor van Dinteren, Floorabella
Fotografie: Floor van Dinteren, Floorabella; www.shutterstock.com
Vormgeving: Studio ImageBooks. Alle rechten voorbehouden

BLT-BURGER

4
Broodjes

BLT-BURGER

Ingrediënten voor 4 broodjes:

- 2 uien, in ringen
- milde olijfolie
- 1 tl gedroogde tijm
- 16 plakjes bacon
- 4 kipburgers
- 8 plakjes cheddar
- 1 zuurdesemstokbrood
- 50 ml barbecuesaus
- 100 g veldsla
- 8 cherrytomaatjes, in plakjes

Voor het serveren:

- 4 cherrytomaatjes

Bak de uienringen in wat olijfolie goudbruin en glazig. Voeg de tijm toe. Schep de uienringen uit de pan en bak de bacon knapperig. Leg de bacon apart en bak de burgers in de olijfolie in 10 minuten goudbruin en knapperig.

Leg op iedere burger twee plakjes cheddar en laat deze smelten. Snijd het stokbrood in 4 gelijke delen en snijd ze open. Besmeer de onderkanten royaal met barbecuesaus en beleg ze met veldsla, een burger met gesmolten cheddar, bacon, uienringen en plakjes tomaat. Plaats de bovenkanten van de broodjes erbovenop en zet ze vast met een prikker met een cherrytomaatje.

VISBURGER

met avocadocrème

4 Broodjes

VISBURGER
met avocadocrème

Ingrediënten voor 4 broodjes:

- 400 g kabeljauw
- 200 g Hollandse garnaaltjes
- 1 ei
- 1 bosje koriander
- 2 teentjes knoflook
- versgemalen peper en zout
- milde olijfolie
- 2 avocado's
- 200 g mascarpone
- 1½ tl dille
- sap en rasp van 1 limoen
- 1 bolbrood, in dikke plakken
- alfalfa (of tuinkers)

Doe de vis, de helft van de garnaaltjes, het ei, de koriander, de knoflook en peper en zout in de keukenmachine. Mix het geheel heel kort en vorm 4 grote burgers van het visgehakt. Bak de burgers in wat olijfolie in 10 minuten goudbruin en knapperig.

Meng in de keukenmachine de avocado's, de mascarpone, de dille en het sap en de rasp van de limoen tot een gladde crème. Besmeer het brood royaal met avocadocrème, strooi er wat koriander over en beleg het met een visburger, extra avocadocrème, alfalfa en garnaaltjes. Dek af met brood en steek er een prikker in.

Serveer de burgers met een glas witte wijn.

CLASSIC BURGER

4 Broodjes

CLASSIC BURGER

Ingrediënten voor 4 broodjes:

- 4 varkensburgers
- milde olijfolie
- 8 plakken cheddar
- 1 ui, in ringen
- 8 plakken bacon
- 4 meergranenbroodjes
- 50 ml aioli (zie aiolikaart)
- 100 g rucola
- 4 trostomaten, in plakken
- 8 mini-augurkjes

Voor het serveren:

- 4 mini-augurkjes
- 50 ml tomatenketchup

Bak de burgers in olijfolie in 10 minuten goudbruin en knapperig. Zet het vuur uit. Leg de plakjes cheddar op de burgers en laat ze smelten. Bak in een andere pan de uienringen goudbruin en glazig. Schep de uienringen uit de pan en bak de bacon knapperig.

Snijd de broodjes open en besmeer de onderkanten royaal met aioli. Beleg ze met rucola, een burger met gesmolten kaas, bacon, uienringen, plakken tomaat en augurkjes.

Plaats de bovenkanten van de broodjes erbovenop en zet ze vast met een prikker met een augurkje. Serveer de burgers samen met tomatenketchup.

ITALIAANSE BURGER

8 Broodjes

ITALIAANSE BURGER

Ingrediënten voor
8 kleine broodjes:

- 400 g gehakt
- 1 tl oregano
- 1 ei
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 100 g pijnboompitjes
- grofgemalen peper en zout
- milde olijfolie
- 8 minibroodjes
- 50 ml pesto (zie pesto-kaart)
- 100 g bladsla
- basilicumblaadjes
- 4 trostomaten, in plakken
- 4 bollen mozzarella, in dikke plakken

Meng het gehakt met de oregano, het ei, de knoflook, de pijnboompitjes en peper en zout. Kneed het geheel goed door en vorm er 8 kleine burgers van. Bak de burgers in olijfolie in 10 minuten goudbruin en knapperig.

Snijd de broodjes open en besmeer de onderkanten royaal met pesto. Beleg ze met bladsla, basilicumblaadjes, een burger, tomaat en mozzarella. Plaats de bovenkanten van de broodjes erbovenop en zet ze vast met een prikker.

Serveer de broodjes met olijfolie en pesto.