

• MARTIN KINTRUP •

# DE BESTE BURGERS

FORTE CULINAIR  
VAN HALEWYCK



40 heerlijke recepten

# **. INHOUD .**

**. 6 .**

**Basics – Broodjes, burgers & co.**

**. 20 .**

**Burgers met rund & wild**

**. 42 .**

**Burgers met varken & lam**

**. 66 .**

**Burgers met gevogelte, vis & zeevruchten**

**. 88 .**

**De beste vega- & vegan burgers**

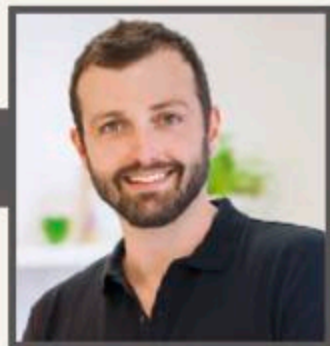
**. 108 .**

**Best buddies – sauzen, bijgerechten & salades**

**. 136 .**

**Register**

## BESTE LEZER,



Streetfood met een eigen karakter en een verhaal is dé culinaire ontdekking van de laatste jaren. En daar hoort ook de revival van de (ham)burger bij. Met het lekkerste vlees, een knapperig en tegelijkertijd zacht broodje, een kruidige saus en allerlei verleidelijke extra's heeft dit gerecht zich ontwikkeld van culinair stiefkindje tot trendfood: een culinair verantwoorde burger hoort er helemaal bij op de menukaart!

Fastfoodketens met hun flauwe burgerimitaties kunnen me gestolen worden – een huisgemaakte culiburger is het helemaal! Ik vind het gewoonweg heerlijk om als een architect laag voor laag een nieuwe, creatieve burger te bouwen. De huisgemaakte burger, bereid met de beste ingrediënten, is een ware openbaring. Dat begint al bij het broodje en het zelf gedraaide gehakt, en natuurlijk horen daar sauzen, extra's en wat slasoorten bij. In mijn recepten maak ik alles zelf – en dat proef je!

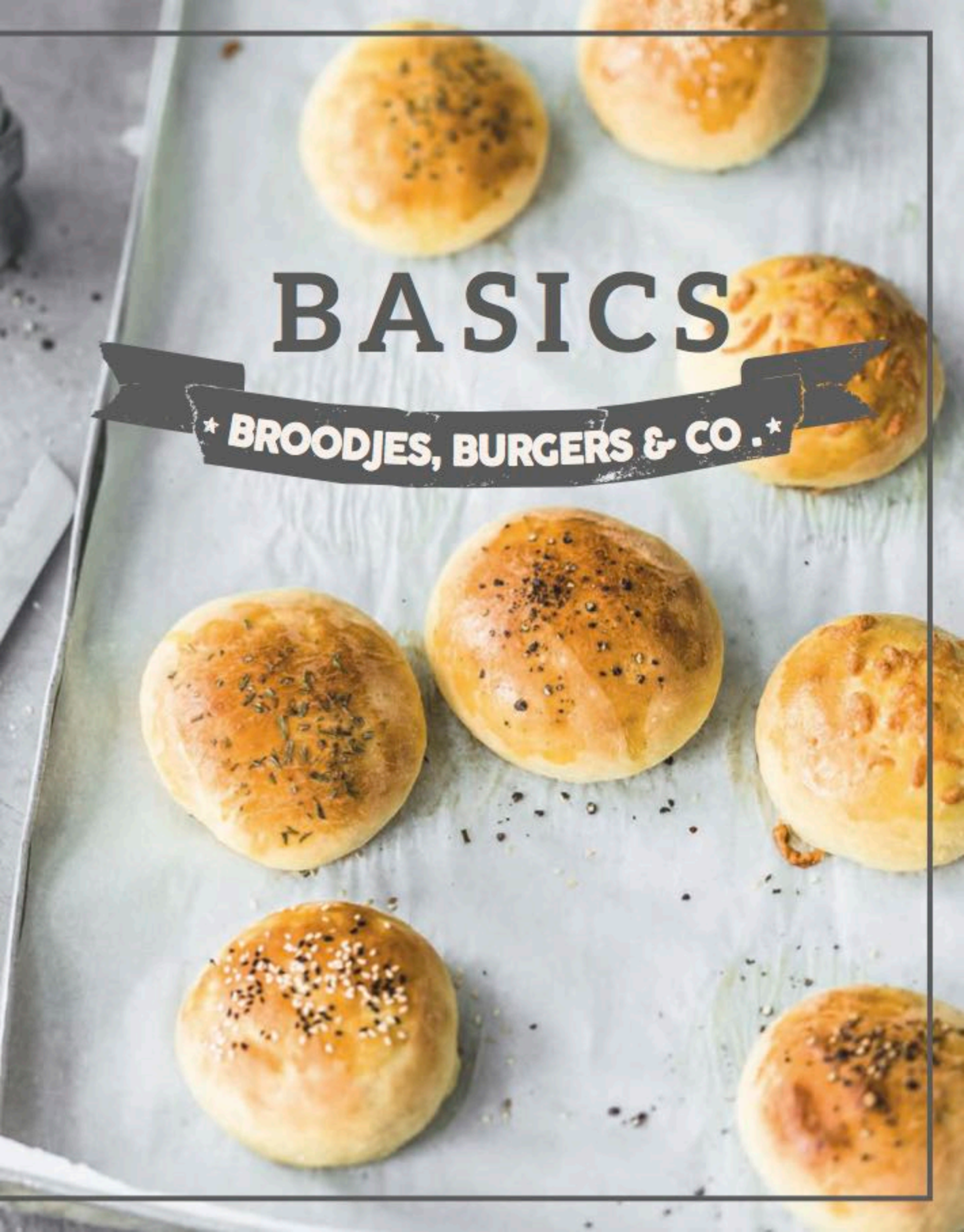
Behalve door de Amerikaanse barbecue- en *diner*-cultuur laat ik me tegenwoordig bij de 'bouw' van burgers ook graag beïnvloeden door de mediterrane en Aziatische keukens. Nieuwkomers als pesto, hummus en zeewier maken de burgerwereld nog bonter, kruidiger en gevarieerder.

Met rundvlees, pulled pork, vis, kaas, vegetarisch of zelfs vegan: voor mij is elke burger een klein kunstwerk dat ik met liefde voor detail samenstel. Dankzij mijn veertig fantasierijke burgerrecepten en de bijbehorende broodjes, hamburgers, sauzen, extra's en salades word jij ook in een handomdraai een 'burgermeester'.

Veel plezier bij het burgerbouwen!

*Martin Kluitman*





# BASICS

★ BROODJES, BURGERS & CO. ★

# • BASIC BROODJES •

## TIP

Eén klassieker, vele varianten: je kunt elk broodje dat je hebt bestreken met een mengsel van ei en melk geheel naar eigen smaak bestrooien met sesamzaad (geel of gemengd), komijnzaad, grof gemalen peper, fijngehakte rozemarijn, gesnipperd ui of geraspte kaas (1-2 el per broodjes). Mijn regel: als het lekker is, mag het!

- › Meng in een kom 50 ml melk, 1,5 dl warm water en de suiker. Los de gist erin op en laat 5-10 minuten staan, tot er bellen verschijnen (foto 1).
- › Meng bloem en 1 tl zout. Voeg 1 ei, de boter en het gistmengsel toe. Kneed dit met een handmixer met deeghaken of in de keukenmachine in 5-7 minuten tot een samenhangend deeg (foto 2). Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme plek.
- › Bekleed een bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg met de hand. Vet je handen in met olie, draai 8 gelijke, gladde bollen en leg ze met flink veel tussenruimte op de bakplaat (foto 3). Klop het tweede ei en de rest van de melk door elkaar, bestrijk de bolletjes hiermee en bestrooi ze eventueel (foto 4; zie tip). Laat de bolletjes nog 40 minuten rijzen.
- › Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de broodjes in het midden van de oven in 15 minuten goudbruin. Neem ze uit de oven en laat ze afkoelen.

## • Ingrediënten voor 8 broodjes •

- › 60 ml melk
- › 2 el suiker
- › ½ blokje gist (21 g)
- › 400 g bloem
- › zout

- › 2 eieren (M)
- › 60 g zachte boter
- › olie, voor het invetten
- › topping naar keuze (zie tip)





## • OOSTERSE LAMSBURGERS •

- Pel ui en knoflook en snijd beide grof. Was de munt en dep droog; pluk de blaadjes los. Snijd het vlees in stukjes en doe deze met de ui, knoflook en muntblaadjes in de gehaktmolen.
- Knead koriander, komijn, zout en peper door het gehakt.
- Maak met behulp van een hamburgerpers 4 hamburgers van het gehakt (of vorm de hamburgers met vochtige handen).
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en braad de hamburgers 3 minuten. Keer ze om, bestrooi met zout en peper, en braad ze nog ongeveer 3 minuten.

## • KROKANTE KIPBURGERS •

- Spoel de kipfilets af en dep ze droog. Doe ze in een diepvrieszak en klop ze met de vlakke kant van een vleeshamer voorzichtig plat.
- Pel de knoflook en snijd hem doormidden. Wrijf het vlees in met knoflook en bestrooi het dan met zout, peper, paprikapoeder en cayennepeper. Bedruppel met olijfolie en wrijf de kruiden daarna in het vlees.
- Doe de bloem op een bord. Klop het ei in een tweede bord los. Verkruiemel de chips of cornflakes en doe ze in een derde bord.
- Verhit ongeveer 1 cm olie in een grote hapjespan. Haal de kipfilets eerst door de bloem en schud overtollige bloem eraf; haal ze dan door het ei en daarna door de chips of cornflakes. Frituur ze aan beide kanten in 3-4 minuten goudbruin. Laat de gefrituurde burgers uitlekken op keukenpapier.

### • Ingrediënten voor 4 burgers •

#### Voor de oosterse lamsburgers:

- ½ rode ui • 4 tenen knoflook
- 5 takjes munt
- 450 g lamsvlees (hals)
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl gemalen komijn
- zout • versgemalen peper
- 1-2 el olijfolie

#### Voor de krokante kipburgers:

- 4 kipfilets van ca. 100 g elk
- 1 teen knoflook
- zout • versgemalen peper
- ½ tl paprikapoeder
- cayennepeper • 2 tl olijfolie
- 50 g bloem • 1 ei
- 100 g tortillachips of cornflakes
- olie voor het frituren



## • KAASBURGERS •

- Pel de uien en knoflook en hak ze fijn. Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan, fruit ui en knoflook met de geschaafde hazelnoten, tot de ui glazig is.
- Rasp de kaas. Schil de aardappels indien nodig en rasp ze. Meng in een kom het uienmengsel. De geraspte kaas en aardappels, de kwark, het griesmeel, de maizena en de kruiden. Breng op smaak met zout en peper en maak er in de hamburgerpers 4 burgers van (of vorm ze met je handen).
- Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan en bak de burgers in 3-4 minuten goudbruin. Keer ze en bak ze nog eens 3-4 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

## • SPELTBURGERS •

- Verhit de bouillon in een pan. Voeg de spelt toe, breng aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Draai het vuur uit en laat de spelt 15 minuten afgedekt staan.
- Pel ondertussen de ui en schrap de wortels. Snipper de ui en rasp de wortels. Hak de pompoenpitten fijn in de keukenmachine.
- Verhit in een pan 1 el olijfolie. Bak hierin ui, wortel en pompoenpitten.
- Roer de spelt los met een vork en roer het wortelmengsel erdoor. Voeg bloem, mosterd, kerriepoeder en ei toe, breng op smaak met zout en peper en kneed het geheel stevig door. Voeg naar smaak zout en peper toe.
- Maak van het mengsel in een hamburgerpers 4 burgers (of vorm ze met je handen). Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan en bak de burgers 3-4 minuten. Keer ze en bak ze nog eens 3-4 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

### • Ingrediënten voor 4 burgers •

#### Voor de kaasburgers:

- 160 g uien • 2 tenen knoflook
- 5-6 el olijfolie • 4 el hazelnootschaafsel
- 150 g Bergkäse, bijv. Stilsfer
- 150 g gekookte aardappels (vorige dag)
- 80 g magere kwark • 40 g griesmeel
- 2 el maizena • 2 tl Provençaalse kruiden
- zout • versgemalen peper

#### Voor de speltburgers:

- ¼ l groentebouillon
- 180 g grof gemalen groene spelt
- 1 ui • 100 g wortels
- 30 g pompoenpitten • ca. 4 el olijfolie
- 1 el bloem
- 1 el dijonmosterd • 1 el kerriepoeder
- 1 ei (M)
- zout • versgemalen peper



**VIVA ZAPATA!**





**TERUG NAAR DE KUST**





# • TERUG NAAR DE KUST •

visburger | wasabimayo | komkommer-appelrelish | noordzeegarnalen | kruiden | kaviaar

- Bereid de broodjes en sauzen volgens recept (zie verwijzing onder); bereid de burgers voor. Was de sla en dep droog. Was de kruiden en dep ze droog. Ris de blaadjes of naaldjes af en hak ze fijn. Spoel de garnalen af met koud water en laat ze uitlekken.
- Verwarm de heteluchtoven voor op 100 °C. Snijd de broodjes open en warm ze op een rooster met bakpapier 6-8 minuten op. Verhit in een grote hapjespan gelijke delen olie en geklaarde boter en zorg dat je 1 cm vet in de pan hebt. Frituur daarin de burgers 3-4 minuten. Keer ze en bak ze nog 3-4 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Bestrijk de onderste helft van de broodjes met 1 el wasabimayo. Beleg met slablaadjes, 1 el relish en een burger. Doe daarop 1 tl wasabimayo, de garnalen, kruiden en tot slot de kaviaar. Bestrijk de bovenste helft van de broodjes met de rest van de wasabimayo en leg op de burger.

## TIP

Wat vind je van een Burger de luxe? Bestrooi met eetbare goudschilfers en vervang de zalmkaviaar door zwarte (beluga) kaviaar. Serveer de luxieuze burgers met een glas goede champagne.

## • Ingrediënten voor 4 burgers •

### Je hebt nodig:

- 4 basic broodjes met peper (blz. 8)
- 6 el wasabimayo (blz. 113)
- 4 el komkommer-appelrelish (blz. 116)
- 4 visburgers (blz. 15)

### Verder:

- 4 blaadjes bataviasla
- 1 handvol gemengde kruiden (bijv. dille, peterselie, kervel)
- 4 el noordzeegarnalen (voorgegaard en gepeld)
- olie en geklaarde boter voor het frituren • 4 tl zalmkaviaar

# • GREEN HELL •

speltburger | jalapeñosalsa | kruidenmayo | spinazie | komkommer | tuinkers

## TIP

De burgers krijgen een fris-pittig accent als je ze met mojo verde picante (blz. 119) bereidt in plaats van met jalapeñosalsa. Wil je een veganistische burger, vervang dan de volkorenbroodjes en speltburgers door vegan broodjes (blz. 10) en seitan-gierstburgers (blz. 17); voor de kruidenmayo neem je de vegan mayo (blz. 112) als basis.

- Bereid de broodjes, salsa en mayo volgens recept (zie verwijzing onder); bereid de burgers voor. Was de spinazie en schud de blaadjes droog. Was de komkommer en snijd hem in plakjes.
- Verwarm de heteluchtoven voor op 100 °C. Snijd de broodjes open en warm ze op een rooster met bakpapier 6-8 minuten op.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de burgers 3-4 minuten. Keer ze en bak ze nog eens 3-4 minuten. Neem ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Bestrijk de onderste helft van de broodjes met 1 el kruidenmayo en beleg ze met spinazie en een burger. Doe daarop 1 el jalapeñosalsa en de plakjes komkommer. Knip de tuinkers los en verdeel die over de burgers. Bestrijk de bovenste helft van de broodjes met de rest van de kruidenmayo, leg op de burger en serveer meteen.

## • Ingrediënten voor 4 burgers •

### Je hebt nodig:

- 4 volkorenbroodjes met hennetopping (blz. 10)
- 8 el kruidenmayo (blz. 113)
- 4 el jalapeñosalsa (blz. 118)
- 4 speltburgers (blz. 16)

### Verder:

- 50 g babyspinazie
- 80 g komkommer
- 1 doosje tuinkers
- 2-3 el olijfolie









**VEGAN MAYONAISE**



**WASABIMAYO**

**COCKTAILMAYO**



**KRUIDEN-  
MAYO**



**BEARNAISEMAYO**



**LIMOENMAYO**





**COUSCOUSSALADE**

**KRUIDENSALADE**

**LINZENSALADE**

**AARDAPPEL-  
SALADE**





## HOMEMADE BURGERGELUK

Bonanza, Pullman, Vissenkop of toch liever een Green Hell? Liefhebbers van zelfgemaakte burgers gaan gouden tijden tegemoet! 'Burgermeester' Martin Kintrop neemt je met deze 40 fantastische recepten mee op een reis door de wereld van foodtrucks en -festivals. Niet alleen de burgers zelf komen aan bod maar ook perfecte bijgerechten als zoete aardappelfrietjes, chili-citroen-maïskolven, exotische wortel-salade en vanzelfsprekend heerlijke sauzen. *De beste burgers* biedt het ultieme burgergeluk voor foodies!

forteculinair.nl  
vanhalewyck.be

ISBN 978-94-91853-16-6



9 789491 853166