

Gegrilde D.I.Y. burger

HOOFDGERECHT

Voor 8 personen

Ingrediënten

8 hamburgerbroodjes
ca. 2 grote augurken
2 zoete witte uien
2 little gems
peper en zout
8 prikkertjes
barbecuesaus of tomatenketchup

voor de burger:

560 vlees voor gehakt (3/4 rundvlees en 1/4 gehakt), 70 g burger p.p.
1/2 eetl. BBQ-rub

MAKEN

1. Bereid de barbecue voor op directe hitte van ongeveer 180°C.
2. Snijd het vlees in kleine blokjes en meng dit met de BBQ-rub. Draai het vlees door de gehaktmolen. Meng het geheel goed na met de handen, voor de optimale verdeling van de kruiden en voor de binding. Omdat we puur vlees gebruiken voeg je geen paneermeel en ei toe. Dit is de kwaliteit van vers vlees!
3. Vorm ballen van 70 gram m.b.v. de weegschaal. Druk er met de hamburgerpers burgers van.
4. Snijd de broodjes open.
5. Snijd de augurken en uien in plakjes.
6. Snijd de onderkant van de little gem eraf, en trek er de blaadjes af. Spoel ze schoon en dep ze droog. Leg dan even apart.
7. Gril eerst de broodjes kort aan en fruit de ui aan op de bakplaat in een beetje olie.
8. Verhoog temperatuur van de barbecue naar 230°C en gril op het hete rooster, op de directe methode de burgers ca. 3-4 minuten per kant tot een kerntemperatuur van 70°C.
9. Haal de burgers van het rooster en laat twee minuten rusten. Bereid ondertussen alvast de broodjes voor.
10. Leg op de bodem van het broodje een blaadje little gem met burger. Hierop doe je wat barbecuesaus of tomatenketchup en garneer je het broodje verder met augurk en ui. Dan de bovenkant van het broodje er op en prik het vast met een vrolijke prikker