

Hamburgers 'Köttbullar-style'

Wat heb je nodig?

Rundergehakt (van Black Angus)
lingonberry-jam (Ikea)
een paar minikomkommers, in dunne plakjes gesneden
hamburgerbroodjes
1 á 2 witte uien, in ringen gesneden
flinke klont boter
1 el. mierikswortelcreme (potje)
wat plakjes cheddar kaas
handjevol verse peterselie
blaadjes lollo rosso (of andere sla)

Voor de rub:

15 'bolletjes' piment, fijngevijzeld
1 ½ el. knäckebröt (met sesamzaadjes), fijngevijzeld
1 ½ tl. paprikapoeder
1 ½ tl. knoflookpoeder
1 ½ tl. chilipoeder (cayenne)
1 ½ tl. zout
1 ½ tl. versgemalen zwarte peper
1 tl. kaneel

Voor de roomsaus:

klont boter
100 ml. runderfond
2 el. groene peperkorrels (potje)
2 takjes tijm, blaadjes gerist
scheut Aquavit (of andere kruidenlikeur)
scheut slagroom
1 el. mayzena (of wat meer als dat nodig is om een dikke saus te krijgen) met een klein beetje water
snuf zout
versgemalen zwarte peper

Voor het zoetzuur:

100 ml. water
100 ml. azijn
100 gr. suiker
1 el. gedroogde dille (potje)

Wat moet je doen:

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een hoge temperatuur
2. Rooster de uienringen op een heet rooster aan beide zijden tot ze gekaramelliseerd zijn. Zet apart.
3. Verwarm in een pannetje de ingrediënten voor het zoetzuur
4. Haal van het vuur, laat afkoelen en laat de plakjes komkommer er ca. 15 minuten in 'trekken'. Haal de komkommerplakjes eruit en doe in een kommetje. Zet apart.

5. Meng de ingrediënten voor de rub door elkaar en roer door het gehakt (niet kneden!)
6. Vorm er dan hamburgers van en bestrijk met wat olijfolie
7. Gooi wat houtsnippers op de gloeiende kolen en grill de burgers, met gesloten deksel, aan beide zijden mooi bruin (bbqtemperatuur: ca. 230 graden)
8. Leg, vlak voordat ze klaar zijn een plak (cheddar)kaas op de burgers, zodat de kaas kan smelten
9. Haal de burgers van de bbq bij een kerntemperatuur van ca. 54 graden
10. Smelt, voor de roomsaus, een klont boter in een pannetje tot karamelbruin
11. Voeg de runderfond, aquavit en peperkorrels toe en laat dit even inkoken
12. Voeg de overige ingrediënten toe (nu niet meer laten koken)
13. Roer de maizena met weinig water tot een papje en bind de saus hiermee tot de gewenste dikte. Breng eventueel verder op smaak met nog wat peper en zout. Houd beetje warm.
14. Snijd de hamburgerbroodjes doormidden
15. Smelt een klontje boter in een pannetje, roer de mierikswortel erdoor en laat een beetje afkoelen
16. Besmeer hiermee de broodhelften op de snijkant en grill ze op de bbq tot ze mooie grilstrepen hebben
17. Beleg de onderste helft van de broodjes met achtereenvolgens: blaadjes sla, plakjes komkommer, een hamburger en wat gegrilde uienringen. Schep hierop wat roomsaus en een el. lindonberry-jam
18. Garneer met wat peterselie en leg de bovenste helft van het broodje er boven op

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok