

# Wildburger met bosvruchten-port-saus

## Wat heb je nodig?

2 herten/wild burgers (Meatlovers)  
2 hamburgerbroodjes, door midden gesneden  
olijfolie  
boter  
5 grote kastanjechampignons, in plakjes gesneden  
1 knoflookteen, fijngehakt  
1 stuk gerookt spek, in 6 plakken van ½ cm. dik  
paar verse bramen  
paar verse blauwe bessen  
handjevol gedroogde cranberries  
400 ml. kalfsfond (1 pot)  
125 ml. rode port  
1 steranijs  
takjes tijm  
takjes rozemarijn  
1 kruidnagel  
1 sjalotje, fijngehakt  
handjevol lollo rosso (of andere sla)  
truffelmayonaise (potje)  
1 el. maizena

## Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 230/240 graden
2. Verhit een plancha op de barbecue en bak hierop de plakken spek aan beide zijden krokant
3. Leg ze op keukenpapier om uit te lekken
4. Gril in het spekvet de hamburgerbroodjes op de snijkanten even aan en leg ze apart
5. Doe een klontje boter in een pannetje en fruit hier de helft van het sjalotje even aan
6. Giet de fond erbij en laat dit even inkoken
7. Doe er dan de port, een takje tijm, steranijs en een half takje rozemarijn bij en laat verder inkoken
8. Haal na 5 minuten de rozemarijn eruit en doe de kruidnagel en de cranberries erin
9. Vis, als de saus flink is ingekookt, de tijm, kruidnagel en steranijs eruit
10. Bind de saus met een papje van de maizena met wat water en roer dan de bramen en bessen erdoor. Houd warm
11. Verhit wat olijfolie en een klont boter in een skillet
12. Fruit hier de overgebleven helft van het sjalotje en knoflook even aan, met wat tijm en rozemarijn
13. Voeg dan de champignons toe en bak het geheel een paar minuten tot de paddenstoelen de boter en olie hebben opgenomen
14. Verwijder de tijm en rozemarijn en houd warm
15. Smeer de burgers in met olijfolie

16. Gril ze op de plancha, direct, met gesloten barbecue-deksel kort aan beide zijden (ca. 2 á 3 minuten per kant)
17. Haal ze van de barbecue bij een kerntemperatuur van 47/49 graden en laat ze rusten.
18. Bestrijk de onderste broodhelften met de truffelmayonaise en verdeel er een toef sla over
19. Leg dan de plakken spek en de hamburger erop en schep er wat gebakken champignons over
20. Maak af met een flinke lepel van de bosvruchten-port-saus

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok