

# Portobello Burger

## Wat heb je nodig?

grote verse (!) portobello's

geraspte (belegen) kaas

1 bol mozzarella, in plakken van ca. 5 mm gesneden

hamburgerbroodjes (brioche), gehalveerd

lollo rosso sla (of andere, naar keuze)

½ rode ui, in dunne ringen gesneden

olijfolie

## Voor de marinade:

90 ml. bietensap

65 ml. droge rode wijn

30ml. sojasaus

1 el. olijfolie

½ el. knoflookpoeder

1 el. gemalen zwarte peper

½ tl. kerriepoeder

½ tl. zout

## Voor de ketchup:

2 grote tomaten, gehalveerd

1/3 rode peper, fijngehakt

½ rode ui, in ringen gesneden (inclusief de 'kapjes')

snuf zout

snuf versgemalen zwarte peper

1 el. paprikapoeder

1 volle el. (licht) bruine basterdsuiker

½ el. knoflookpoeder

scheutje witte wijnazijn

ca. 100 ml. overgebleven marinade-vocht

## Wat moet je doen?

1. Roer alle ingrediënten voor de marinade door elkaar en doe in een vacumeerzak
2. Snijd de portobello's heel oppervlakkig kruislings in en doe ze bij de marinade in de zak
3. Seal de zak en laat ca. 10 minuten marineren. Leg ze op keukenpapier (als je het niet kunt vacumeren: laat de portobello dan minimaal 30 min/tot 1 nacht marineren. *Bewaar de marinade!*)
4. Steek de barbecue aan en plaats de convectorbasket er in, met onderin de ½ plancha en bovenin het ½ gietijzeren rooster
5. Zorg voor een temperatuur van 180/200 graden en een bokke hete plancha
6. Bestrijk de tomaten op de snijkanten met wat olijfolie en bestrooi met wat zout

7. Grill ze, met de rode ui, op het RVS rooster tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Zet apart.
8. Gril de portobello's ca. 3 minuten aan elke kant op de hete plancha tot ze mooi bruin bruin zijn
9. Plaats dan een ½ convectorplaat onder het ½ RVS rooster en leg hierop de portobello's
10. Vul ze met geraspte kaas en laat (indirect) in ca. 10-15 minuten zacht worden (op ca. 160 graden)
11. Leg er dan een plak mozzarella op en sluit het bbqdeksel nog even zodat de kaas kan smelten
12. Hak de geroosterde ui heel fijn en hak de gegrilde tomaat in stukjes
13. Verwarm wat olijfolie in een skillet en bak hierin de geroosterde ui, gegrilde tomaat en rode peper even aan
14. Roer de overige ingrediënten erdoor en laat een paar minuten zachtjes inkoken
15. Blender m.b.v. een staafmixer tot een gladde saus
16. Begiet de snijkanten van de broodjes met olijfolie en gril krokant
17. Beleg de onderste helft achtereenvolgens met sla, rode uienringen, saus en een portobello
18. Garneer met een snufje paprikapoeder en leg de bovenste helft van het broodje erop

“Ik zeg: maken die hap”

Ralph de Kok