

Wagyu-truffel Burger met chipotle mayo

Wat heb je nodig?

Wagyu-truffel burgers (Meatlovers)
briochebroodjes (Meatlovers)
½ rode ui, in flinterdunne ringen gesneden
wat rucola (of andere sla)

Voor de saus:

flinke handvol kastanjechampignons, schoongemaakt en in plakjes gesneden
1 teen knoflook, gehakt
½ sjalotje, gesnipperd
olijfolie
blaadjes van 2 takjes tijm
naaldjes (fijngehakt) van ½ takje rozemarijn
1 volle el. Philadelphia roomkaas (tuinkruiden)
versgemalen zwarte peper
fleur de sel (zout)

Voor de mayonaise:

1 ei
scheutje (rode wijn)azijn
1 volle tl. mosterd
snuf zout
250/300 ml. zonnebloemolie
10 tl. chipotle-saus (flesje)

Wat moet je doen?

1. Verhit wat olijfolie in een skillet en bak hierin het sjalotje, de knoflook, tijm en rozemarijn even aan
2. Doe de champignons erbij en bak ook even een paar minuten flink aan
3. Kiep het geheel op een werkblad en hak de champignons wat kleiner en doe terug in de skillet
4. Roer er de roomkaas door en breng het geheel op smaak met peper en fleur de sel. Zet apart.
5. Doe, voor de mayonaise het ei, de azijn, mosterd, zout en olie in een maatbeker (olie als laatst toevoegen)
6. Zet een staafmixer op de bodem en haal deze, al mixend, langzaam omhoog tot je mayonaise de gewenste dikte heeft (als deze te dun blijft voeg dan wat meer olie toe)
7. Roer er dan de chipotlesaus door. Zet apart.
8. Snijd de broodjes doormidden, bestrijk de snijkanten met olijfolie en gril deze goudbruin
9. Haal de burgers uit het plastic en laat even rusten
10. Verhit ondertussen een skillet (of het Fajita-pannetje van Napoleon) tot bokke-heet
11. Giet een klein beetje olijfolie in het pannetje en bak de burgers in 2 à 3 minuten per kant (tot de cuisson die jij wilt: vanaf 46 graden kerntemperatuur is het goed)
12. Bestrooi de burgers met wat versgemalen zwarte peper en wat zout

13. Schep wat champignon-kaassaus op de onderste helft van het broodje en leg hier wat sla op
14. Leg er een burger op en daarop wat uienringen
15. Schep de chipotlemayonaise erover en leg de bovenste helft van het broodje erop

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok