DE OKTOBERFEST BURGER

Zuurkool! Niet iedereen is er even weg van. Toch is stamppot zuurkool niet weg te denken uit de Nederlandse keuken. Dit keer gaan we zuurkool gebruiken op een winterse Oktoberfest burger. En het resultaat mag er absoluut zijn. De losse onderdelen zijn allemaal niet moeilijk te bereiden. En eerlijk is eerlijk, het resultaat gaat je tafelgasten omver blazen.

Benodigdheden voor 4 personen:

Burgers

■600 gram half-om-half gehakt
■2 el. grove mosterd
■8 plakken ontbijtspek
■2 varkenssaucijzen
■1 Kanzi appel
■100 gr. zuurkool
■50 gr. gemengde sla
■ ringen gesneden (of gebruik gebakken uitjes voor de crunch)
■ rry saus (ik gebruik curry sobe van Saus Guru)
■ ccallily

Turkse burger buns (recept uit het 'Burgers' boek van Laurentz Crane)

■150 gr. bloem
■3 gr. keukenzout
■7 gr. instant gist
■10 ml. volle melk
■10 ml. druivenpitolie
■105 ml. water

Bereiding:

Burger buns

1.We beginnen met de zelfgemaakte burger buns, want deze hebben even de tijd nodig om te rijzen. Doe alle ingrediënten, op een kleine hoeveelheid water na, in de kom van een keukenmachine. Spatel alles een beetje door elkaar, zodat de machine het deeg goed kan kneden. Je kan hier ook prima een handmixer voor gebruiken. Meng de ingrediënten op een lage snelheid voor ongeveer 3 minuten. Zet vervolgens de machine op een hoge snelheid voor 2 minuten en schakel dan weer terug naar een lage snelheid. Voeg langzaam het laatste beetje water er aan toe. Zet de machine weer op een hoge snelheid en mix alles nog 3 minuten, zodat er een elastisch en plakkerig deeg ontstaat.

2.Strooi voldoende bloem op je werkblad en maak een ronde bol van het deeg. Strooi ook wat bloem op je bol om het plakken tegen te gaan. Leg een schone theedoek over het deeg en laat de bol 10 minuten rusten. Verdeel het deeg vervolgens in vier gelijke delen van 70 gram. Maak hiervan weer ronde bollen en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Strooi een beetje bloem over de bollen tegen het plakken en zet in een voorverwarmde oven op 30 graden en laat ze voor de komende 40 minuten rijzen of tot een gewenste grootte. Verwarm de oven vervolgens op 230 graden en bak de bollen gedurende 10 minuten mooi goudbruin.

3. Maak van het gehakt 4 mooie gelijke burgers en voeg naar smaak peper en zout toe. Laat deze burgers even kort rusten in de koelkast en haal ze een paar minuten voor het bakken eruit. Snijd de Kanzi appel in partjes en leg deze klaar voor het bakken. Snijd de ui in halve ringen en leg ook deze apart voor het bakken. Knijp de zuurkool van de Groentemannen uit, zodat alle vocht wordt onttrokken. Nu staat alles klaar om bereid te worden

4. Strooi in een koekenpan 2 a 3 el. kristalsuiker en laat dit langzaam karamelliseren. Snijd de Kanzi appels in partjes en voeg deze aan het suiker toe, zodat de appel en de suiker een mooie karamel-laag vormt. Leg deze apart, zodat je ze straks op de burger kan doen.

Bak de varkenssaucijzen in de pan in 10 minuten mooi goudbruin. Leg na 2 minuten de burgers in de pan (je kan 2 burgers tegelijk bereiden) en bak deze aan beide kanten ook goudbruin. Terwijl je hem omdraait, smeer je hem in met de grove mosterd. Terwijl het vlees wordt gebakken, bak je in een andere pan de ontbijtspek uit, totdat deze mooi knapperig is. Gebruik het vet om daarin de zuurkool en de ui te

bakken. Verwarm in een steelpannetje ondertussen de curry saus. Snijd de worst in mooie plakken en voeg deze samen met de curry saus. Als laatst snijd je de broodjes door midden en grill je deze even kort in de koekenpan naast de burgers. Doordat het broodje wat krokant wordt, neemt het straks meer vocht op.

5. En dan kunnen we gaan bouwen! Begin met de burger bun, piccalilly, laagje sla, de burger, ontbijtspek, curry worst, zuurkool, gekarameliseerde appel, uitgebakken ui en weer wat piccalilly. En de Oktoberfest burger is klaar!

6.Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Fat Baron Shiraz (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-shiraz?_pos=1&_psq=fat&_ss=e&_v=1.0) en genieten maar.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.