RUNDVLEESBURGER MET STOOFPEREN, HERTENWORST, PECANNOTEN, WILDE CHAMPIGNONS EN BLAUWE KAAS



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk
Soort: Vlees

Stoofperen horen in de winter. Ze zijn heerlijk als bijgerecht, maar ook fantastisch als dessert. Voor nu gaan we er even helemaal wat anders mee doen, namelijk op een burger. Een smaakvolle burger met veel mooie aardse tonen, maar met een verfrissend zuurtje door de piccalilly. Voor dit gerecht kozen we ervoor om de burger buns zelf te maken, maar een gewone witte bol doet het uiteraard ook goed. Heel veel succues!





Benodigdheden voor 4 burgers:

- 400 gr. rundergehakt van de lokale slager
- r. gemengd gehakt van de lokale slager
- se Wildemanns

- 750 ml. rode wijn of port (Wij gebruikte een Syrah)
- 2 steranijsen
- 1 kaneelstokje
- 2 kardemonpeulen
- 75-100 gr. bruine basterd suiker (afhankelijk hoe zoet je hem wilt hebben)
- 10 a 12 pecannoten
- 1 tl. honing
- 12 plakjes hertenworst
- 150 gram aan wilde champignons (Shiitake, oesterzwam, beukenzwam)
- 1 el. Piccalilly
- Handje spinazie

Turkse burger buns (recept uit het 'Burgers' boek van Laurentz Crane) 4x

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

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 eraan 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) Dan gaan we de stoofperen maken. Deze moeten ruim 3 uur op staan, dus houd daar van tevoren rekening mee. Schil de peertjes met een dunschiller van onder tot boven. Laat het steeltje aan de peertjes zitten. Was ze even goed onder een koude kraan en zet ze in een pan. Giet de wijn en/of port erbij tot ze bijna onder staan. Hoe donkerder de wijn, hoe donkerder de peertjes worden. Doe vervolgens de bruine basterdsuiker, kardemompeulen, steranijs en kaneel erbij en breng dit aan de kook. Laat ze vervolgens 2 a 3 uur stoven. Laat de peren vervolgens afkoelen in het vocht. Vlak voor het serveren haal je ze eruit, voeg je een eetlepel maïzena toe en dik de saus aan. De blijft de saus zo lekker aan de peertjes kleven.

4) 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. Rooster de pecannoten even kort in de pan en doe op het laatst een thee lepel honing erbij om het te karamelliseren. Snijd de wilde champignons in grove stukken. En dan staat alles klaar om te gaan bakken!

5) Bak de hamburgers in een ruime pan met boter. Bak ze 3 a 4 minuten per zijde en smeer ze eventueel in met wat mosterd. Bak de wilde champignons in een andere pan met wat boter en peterselie. Voeg naar smaak peper en zout toe. Na 8 minuten totale tijd voor de hamburgers, voeg je een scheutje water toe en leg er een deksel op. Hierdoor worden de hamburgers extra smeuïg en dat is heel prettig. Je kan er op dat punt al de blauwe kaas erop doen, als je deze wilt smelten. Zelf houd ik ervan om deze achteraf toe te voegen. Zo, dan zijn we nu klaar om te gaan bouwen!

6) Snijd de burger bun doormidden en leg onderop een paar blaadjes spinazie. Leg de hamburger erboven op. Doe er vervolgens 3 a 4 plakjes hertenworst op, een in plakjes gesneden stoofpeer, uitgebakken wilde champignons, pecannoten en wat piccalilly. Enkel de bovenkant en klaar is hij!

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de Old Soul Petite Sirah (https://www.debigondier.nl/products/old-soul-petite-syrah?_pos=2&_psq=old+so&_ss=e&_v=1.0).

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.