ZOMERSE BURGER MET GEGRILDE KWEEPEER



Een ‘vergeten’ fruitsoort, zo mag je de kweepeer wel noemen. In Nederland wordt het ook wel kwee of kweeappel genoemd. Rauw is een kweepeer veel te hard en te zuur om te eten, maar verwerkt tot compote of stoofperen is het een groot succes. De uitdaging die ik heb meegekregen was: 'Doe er eens wat anders mee dan normaal'. Nou, dat kan hoor! Deze week heb ik een fantastische, zomerse burger gemaakt. Want burgers maken, dat kan de Bigondier wel!







BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN:

Burgers

- 600 gram half-om-half gehakt
- 2 el. grove mosterd
- 8 plakken serranoham
- 80 gram spinazie
- 2 kweeperen
- ram geitenkaas
- anijzen
- . venkelzaad

- 4. eetl. suiker

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

Frambozen-balsamico siroop
- 75 gr. frambozen
- 25 gr. aardbeien
- 75 ml. balsamico azijn
- 1 tl. vanille extract
- 150 gr. kristalsuiker
- 2-3 blaadjes salie

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 tegen een gewenste grootte. Verwarm de oven vervolgens op 230 graden en bak de bollen gedurende 10 minuten mooi goudbruin.

Frambozen-balsamico siroop
1. Breng in een grote pan, de balsamico-azijn met de suiker aan de kook. Laat dit ongeveer 5-7 minuten koken op middellaag vuur. Pureer de frambozen en aardbeien door een fijne zeef. Gebruik hier een lepel voor. Snijd ondertussen de salie blaadjes erg fijn.

2. Na 5-7 minuten voeg je de frambozen-aardbeien puree, vanille extract en de salie toe aan het mengsel en roer dit goed door. Hou het siroop goed in de gaten, want voordat je het weet verbrand de suiker. Blijf er goed bij en blijf het roeren. Ik deed om de 20 seconden een lepel erin, om te kijken naar de

dikte van de siroop. De dikte moet als stroop zijn. Laat bij de gewenste dikte de siroop afkoelen en schenk het vervolgens in een kleine weckpot. Bewaar de siroop in de koelkast. Deze blijft namelijk maximaal 1 jaar houdbaar.

Burgers

1. We gaan beginnen met de kweeperen! Breng in een pan een ruime hoeveelheid water aan de kook met de steranijs, kristalsuiker en de venkelzaad. Snijd vervolgens de kweeperen in plakken van 1 cm dik en verwijder het klokkenhuis. Pocheer de kweeperen in het water voor zo'n 8-10 minuten. Ze moeten wat zachtjes aanvoelen, maar nog wel een juiste stevigheid hebben. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen.

2. In dit recept heb ik de serranoham laten drogen. Mocht je hier geen voorstander van zijn, kan je prima de serranoham zonder enige vorm van bereiding op de burger doen. Verwarm de oven voor op 100 graden en leg de plakjes serranoham op een bakplaat met bakpapier en leg er nog een vel boven op. Droog de plakjes gedurende 50-60 minuten in de oven.

3. Steek een BBQ aan met een warme en koude zone. Je kunt dit ook prima in een koekenpan en grillpan bereiden. Maak van het gehakt 4 mooie burgers en bestrooi ze met peper en zout. Grill de hamburgers op de BBQ voor zo'n 3 a 4 minuten aan de ene kant en draai ze hem. Bestrijk met een kwast de hamburgers met wat grove mosterd en leg er een mini stukje boter op en laat dit mee smelten. Dit zorgt ervoor dat de hamburgers niet uitdrogen. Draai de burgers weer om en herhaal deze stap. Verplaats de burgers naar de koude zone en leg de geitenkaas erop. Laat deze zachtjes smelten. Grill ondertussen de plakken kweepeer, totdat ze mooi gekarameliseerd zijn. Snijd de broodjes door midden en bestrijk deze met wat olijfolie. Grill de broodjes kort op de BBQ. Dit zorgt ervoor dat de broodjes minder snel vocht opnemen.

4. We kunnen gaan bouwen! Pak de onderkant van het broodje en bestrijk deze met de frambozen-balsamico siroop, leg hierop de blaadjes spinazie, de burger met geitenkaas, de kweeperen en de gedroogde serranoham. Top hem af met nog wat siroop en doe de bovenkant van het broodje erop.

5. Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Zolla Primitivo di Manduria (https://www.debigondier.nl/products/zolla-primitvo-di-manduria?_pos=1&_psq=primi&_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.