Eigengemaakte runderhamburgers

Zelfgemaakte Hamburgers: Het Perfecte Recept

Er gaat werkelijk niets boven een zelfgemaakte hamburger! Met dit uitgebreide recept maak je gegarandeerd de lekkerste burgers thuis. Door zelf te bepalen welk vlees je gebruikt en hoe je kruidt, creëer je een burger die alle kant-en-klare varianten ver overtreft.

Ingrediënten

Voor de hamburgers (4 stuks):

- 500 g rundergehakt (15-20% vet)
- 1 ei (of alleen de eidooier)
- 1 handje paneermeel
- 3 theelepels gemalen komijnzaad
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teenties knoflook, geperst
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Voor de toppings:

- 4 hamburgerbroodjes
- 4 plakken kaas (cheddar, gorgonzola of Old Amsterdam)
- 4 plakken spek
- 1 grote tomaat, in plakken
- Ijsbergsla of rucola
- Rode ui, in ringen
- Augurken
- Boter voor het bakken

Voor de hamburgersaus:

- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel paprikapoeder
- Snufje knoflookpoeder

Bereidingswijze

1. **Bereid het gehakt voor**: Meng in een grote kom het rundergehakt voorzichtig met het ei, paneermeel, fijngesnipperde ui, geperste knoflook, mosterd en paprikapoeder. Breng op smaak met zout en peper. **Belangrijk**: kneed kort en niet te lang, anders wordt de burger taai.

2. **Vorm de burgers**: Verdeel het mengsel in 4 gelijke delen en vorm er stevige, ronde schijven van. Maak ze iets groter dan je broodje, want ze krimpen tijdens het bakken. Leg ze 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

3. **Maak de hamburgersaus**: Meng alle sausingredënten in een kleine kom en zet apart.

4. **Bereid de toppings voor**: Bak het spek krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de tomaat en ui. Was en droog de sla.

5. **Bak de burgers**: Verhit een koekenpan met een beetje boter en olijfolie op middelhoog vuur. Bak de burgers 4-5 minuten per kant. Je ziet dat ze gaar zijn als er bruine lijntjes aan de randen ontstaan.

6. **Voeg de kaas toe**: Leg in de laatste minuut een plakje kaas op elke burger. Giet een scheut water naast de burgers in de pan en doe de deksel erop - de stoom helpt de kaas smelten.

7. **Gril de broodjes**: Halveer de hamburgerbroodjes en besmeer met boter. Gril ze goudbruin in een grillpan of onder de grill.

8. **Bouw je burger**: Besmeer de onderkant van het broodje met hamburgersaus, leg daarop de sla, burger met kaas, tomaat, spek, ui, augurken en de bovenkant van het broodje.

Tips voor de Perfecte Hamburger

- **Kies het juiste vlees**: Ga voor rundergehakt met 15-20% vet. Dit zorgt voor sappige burgers die niet uitdrogen.
- **Niet te veel kneden**: Meng de ingrediënten kort maar krachtig. Te veel kneden maakt de burger compact en taai.
- **Laat rusten**: Zet de gevormde burgers even in de koelkast voor ze hun vorm beter behouden.
- **Maak ze vooruit**: Rauwe burgers kun je prima een dag van tevoren maken en bewaren in de koelkast, of zelfs invriezen voor maximaal 3 maanden.
- **Test de gaarheid**: Druk niet op de burgers tijdens het bakken - je perst dan het sap eruit. Ze zijn gaar als ze stevig aanvoelen. Maak je gebruik van een thermometer stel dan een kerntemperatuur in van tussen de 60 en 65 graden.
- **Varieer met kruiden**: Experimenteer met oregano, tijm, komijnpoeder of chilipoeder voor verschillende smaken.

Serveer je zelfgemaakte hamburgers met verse frietjes, zoete aardappelfrietjes of een knapperige koolsla voor de ultieme burgerbeleving!

Recept van chaminhardeman.nl