

Hamburgers – Sappige en Smaakvolle Homemade Burgers



Of je nu gaat voor een **klassieke hamburger of een cheeseburger**, zelfgemaakte burgers zijn altijd een goede keuze. Met de juiste kruiden en een paar verse toppings maak je eenvoudig een heerlijke maaltijd. Dit recept geeft je een stevige basis voor sappige hamburgers, met opties voor verschillende bereidingswijzen en variaties.

Benodigheden

- Grote mengkom – Voor het mengen van het gehakt
- Kleine kom of bakje – Voor het mengen van de kruiden
- Grillpan, koekenpan of BBQ – Afhankelijk van de bereidingsmethode
- Spatel of tang – Voor het omdraaien van de burgers

Ingrediënten (voor 500 g gehakt, ± 4 hamburgers)

Voor de hamburgers

- 500 g rundergehakt (of half-om-half voor een sappigere burger)
- 1 tl zout (of tuinkruidenbouillon)
- ½ tl zwarte peper
- 1 tl uienpoeder

- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 2 tl peterselie, eventueel vers of gecombineerd
- ¼ tl komijnpoeder
- ¼ tl cayennepeper

Voor de saus

- 4 el mayonaise
- 2 tl ketchup (XXL Nutrition Light Saus Ketchup)
- 2 el augurkensap
- Snufje cayennepeper

Voor de toppings (optioneel)

- Cheddarkaas of verse plakjes kaas
- Lente-ui, fijn gesneden
- Tomaat, in plakjes of blokjes gesneden
- Komkommer, in dunne plakjes
- Augurk, in plakjes
- Blaadjes sla

Voorbereiding

- Meng de kruiden – Doe alle droge kruiden in een klein bakje en meng goed.
- Maak het gehaktmengsel – Doe het gehakt in een grote kom en voeg de kruiden toe. Kneed het geheel kort en luchtig door elkaar (niet te lang, anders worden de burgers taai).
- Vorm de burgers – Verdeel het gehakt in 4 gelijke delen en vorm er burgers van, ongeveer 1,5 cm dik. **Druk in het midden een klein kuiltje met je duim of de bolle kant van een lepel, zodat de burgers tijdens het bakken gelijkmatig garen** (zie verderop in het recept voor tips).
- Bereid de saus – Meng in een bakje de mayonaise, ketchup, augurkensap en cayennepeper. Zet afgedekt in de koelkast tot gebruik.
- Snijd de toppings – Snijd de tomaat, komkommer, augurk en lente-ui. Bewaar afgedekt tot het serveren.

Kuiltje in de hamburger maken

Een klein kuiltje in het midden van de burger helpt om kromtrekken te voorkomen en zorgt voor een gelijkmatige garing. Zo doe je het:

1. **Vorm de burger** – Nadat je het gehakt hebt gemengd en in gelijke porties hebt verdeeld, vorm je er ronde schijven van, ongeveer 1,5 cm dik.
2. **Maak het kuiltje** – Druk met je duim of de bolle kant van een lepel een ondiepe holling in het midden. Dit voorkomt dat de burger tijdens het bakken bol gaat staan.

3. **Houd het subtiel** – Het kuiltje hoeft maar een paar millimeter diep te zijn, ongeveer een derde van de dikte van de burger.
4. **Bakken of grillen** – Tijdens het bakken krimpt het gehakt iets, waardoor de burger mooi plat blijft.
5. **Maak je dunne (cheese)burgers?** Houd het kuiltje heel subtiel of sla deze stap over.

Bereidingswijze

Optie 1 – Fornois (koekenpan of grillpan)

1. **Verhit een koekenpan of grillpan** op middelhoog vuur en voeg een klein beetje olie of boter toe.
2. **Bak de burgers** 3-4 minuten per kant, tot ze mooi bruin zijn en een kerntemperatuur van $\pm 70^{\circ}\text{C}$ hebben.
3. **Voor een cheeseburger** – Leg de kaas op de burgers in de laatste minuut en plaats een deksel op de pan, zodat de kaas goed smelt.

Optie 2 – Oven

1. **Verwarm de oven voor** op 200°C .
2. **Leg de burgers op een bakplaat** bekleed met bakpapier.
3. **Bak 15-18 minuten**, draai ze halverwege om voor een gelijkmatige garing.
4. **Voor een cheeseburger** – Leg de kaas erop in de laatste 3 minuten.

Optie 3 – Kamado BBQ (extra rokerige smaak)

1. **Verwarm de kamado** tot $\pm 200^{\circ}\text{C}$ directe hitte.
2. **Plaats de burgers op het rooster** en grill ze 3-4 minuten per kant.
3. **Voor een extra rookmaak** – Voeg een klein beetje rookhout toe, zoals hickory of eiken.
4. **Smelten van de kaas** – Verplaats de burgers naar indirecte hitte, leg de kaas erop en sluit de deksel tot de kaas gesmolten is.

Serveren

- **Op een volkoren broodje** met de saus, sla, tomaat, komkommer en lente-ui.
- **Liever zonder brood?** Serveren de burger met een frisse salade of gegrilde groenten.
- **Met een bijgerecht** – Combineer met wortelfrietjes, krokante bloemkool of een simpele coleslaw.

Variatietips

- **Extra smaak?** Voeg 1 tl mosterd of Worcestershire saus toe aan het gehaktmengsel.
- **Minder pittig?** Laat de cayennepeper weg voor een mildere burger.

- **Minder vet?** Gebruik mager rundergehakt en bak de burgers in een droge pan.
- **Andere kaas?** Probeer blauwe kaas, mozzarella of geitenkaas als variatie.

Bewaartips

- **In de koelkast:** Bewaar rauwe hamburgers tot **2 dagen** in een afgesloten bakje.
- **In de vriezer (rauw):** Doe vetvrij bakpapier tussen de burgers en vries tot 3 maanden in.
- **In de vriezer (bereid):** Laat de gebakken hamburgers volledig afkoelen, verpak ze luchtdicht en vries ze tot 2 maanden in.

Opwarmtips

1. **Koekenpan:** Verwarm op laag vuur met een deksel erop, eventueel met een klein beetje water om uitdroging te voorkomen.
2. **Oven:** Verwarm 12–15 minuten op 160–170°C, afgedekt met aluminiumfolie. Verwijder eventueel de folie in de laatste 2 minuten als je een krokant randje wilt.
3. **Magnetron:** Kort verwarmen op 600 watt, maar dit kan de textuur iets veranderen.
4. **Kamado/BBQ:** Even terug op het rooster voor een vers gegrilde smaak.

Let op: De exacte opwarmtijd in de oven hangt af van de dikte van de burger én het gebruik van een ovenschaal.