

Hamburger



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 hamburgers
- 1 ui in dunne ringen gesneden
- 2 tomaten in plakjes gesneden
- olie
- zout en peper
- 4 blaadjes sla
- 4 plakjes smeltkaas bv. cheddar
- mayonaise
- tomatenketchup
- 4 hamburgerbroodjes

Bereidingswijze

1. Bestrijk de hamburgers dun met olie.
2. Op de barbecue, grillpan of contactgrill: Rooster de hamburgers en de ui in ca. 4 minuten per kant gaar; bestrooi ze met zout en peper. Rooster tegelijkertijd de opengesneden broodjes met de snijvlakken op het rooster of plaat. Besmeer de broodje met mayonaise. Beleg de broodjes met een blaadje sla, een hamburger, plakje kaas, tomaat, ui ringen en wat ketchup.

Tenslotte

De hamburger zoals wij hem vandaag kennen, werd voor het eerst bereid in de Duitse stad Hamburg (inwoners van deze stad worden ook Hamburgers genoemd). In Hamburg werd het vlees voor het eerst gebakken, en daarna geserveerd op een rond broodje. Duitse emigranten hebben dit concept meegenomen naar de Verenigde Staten, waar de moderne hamburger is ontstaan. Door alle hamburgerketens is de burger gedegenereerd tot een vieze fastfood hap maar een échte zelfgemaakte burger is natuurlijk heerlijk. Vaak worden de hamburgers aangepast aan de smaak van het land. Hier wat voorbeelden. Voor de **Hamburger uit Griekenland**, meng je 500 gr h/h gehakt, 2 rode uien gesnipperd, 1 el gedroogde oregano, 2 el kappertjes fijnggehakt, 1teentje knoflook gesnipperd, 2 el peterselie fijnggehakt, 1 ei, 4 el paneermeel, zout en peper door elkaar en vorm 4 of 5 burgers. Bak of gril de burgers in circa 8 minuten bruin en gaar. Serveer de burgers op 4 geroosterde boterhammen. Eet met tzatziki en een Griekse salade. Voor een **Hamburger uit Japan** ontvel je 1 tomaat, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in reepjes. Pel 1 grote ui en snijd hem in 4 plakken. Verwijder de steeltjes van 12 shii-takes. Verhit in een koekenpan 2 eetlepels olie en bak hierin in 2 à 3 minuten de plakken ui aan beide kanten bruin en de shii-takes tot ze zacht zijn. Neem ze uit de pan. Voeg 1 el olie toe en bak 4 enigszins platgedrukte tartaartjes om en om in 3 minuten bruin. Bak 1 tl sesamzaad heel even mee en voeg 2 el Japanse sojasaus toe. Laat intussen de snijvlakken van 4 broodjes onder of op een hete grill bruin worden. Bestrijk de broodjes met 1/2 tl wasabi of 1 tl mierikswortelpasta en beleg ze met 4 blaadjes sla, de reepjes tomaat en 50 gr alfalfa. Druppel er 1/2 tl sesamololie over. Leg daarop de tartaartjes met sesamzaad, de uiringen en de shii-takes. Druppel ook hier wat sesamololie over. Tot slot de **Hamburger uit Amsterdam**. Meng 300 gr rundergehakt met een beetje zout (de ossenworst is al redelijk zout), flink versgemalen peper en 100 gr kleingesneden (gerookte) ossenworst. Vorm er 4 stevige burgers van. Snijd 2 uien aan ringen en bak ze bruin in een beetje olijfolie. Snijd 4 broodjes doormidden, besprenkel ze met wat olijfolie en rooster ze aan beide kanten in een grill- of koekenpan. Snijd 1 ui, komkommer, tomaat en augurkjes in dunne plakjes. Bak 4 plakjes ontbijtspek. Gril de burger in een hete pan aan beide kanten dicht. Leg een plak cheddar kaas en het spek op de burger en laat een minuut of drie à vier bakken voor een sappige 'medium' burger. Besmeer de onderkant van een broodje met mayonaise en begin met stapelen: sla, tomaat, komkommer, uienringen, de burger, gebakken uien, augurkjes. Eindig met een flinke schep tomatenketchup of piccalilly en sluit af met de andere helft van het broodje. Flink aandrukken en serveren met een fikse stapel servetten.