

Hamburgertjes met uien-paprikacompote

Bereidingstijd totale maaltijd: 25 minuten

Op de bbq: 8 minuten - Directe methode

Materiaal:

RVS-vleesspatel,
Koperdraadborstel,
Oliekwasten (hittebestendig)

voor 4 personen:

Hamburgers
500 gram rundertartaar
1 eetlepel olijfolie
1 kleine ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, uitgeperst
Groenten
4 uien
4 rode paprika's
2 eetlepels olijfolie
1 teentje geperste knoflook
1 dl ketchup
100 gram gesneden bieslook
kruidenolie
zout en peper uit de molen



Bereidingswijze hamburgers:

Doe de rundertartaar in een beslagkom en voeg de olijfolie, ui, knoflook en peper en zout toe. Roer met een spatel de tartaar goed door elkaar. Vorm 4 hamburgers en zet ze in de koeling.

Bereidingswijze groenten:

Snijdt de uien en paprika's in dunne halve ringen. Doe olijfolie in de koekenpan en fruit de knoflook, paprika en ui aan zonder ze te laten kleuren. Voeg de ketchup toe. Even laten doorkoken en vuur uitzetten.

Laatste handelingen:

Verwarm de bbq voor op de hoogste stand. Doe wat kruidenolie op de burgers. Gril de burgers kort op de bbq 4 minuten aan elke zijde. Voeg eventueel nog zout en peper toe na het grillen. Roer het bieslook door de uien en paprika en serveer de compote bij de hamburgers.

Tips:

- Zorg voor een goed schoongeborstelde bbq.
- Serveer friet bij dit gerecht (pagina 24).
- Laat de tartaar niet te lang doorgaren, anders wordt deze droog. Een beetje rosé van binnen is smakelijk. In tegenstelling bij andere stukken vlees hoeft de tartaar niet te rusten in folie.
- Koop vers gedraaide tartaar en verwerk deze direct.

(Uit MAN achter de barbecue ISBN 978 90 4390 997 6)