

Hamburger

De hamburger voor de barbecue of gewoon in de pan.

Bereidingstijden: Totaal: 23 minuten; Voorbereiding 15 minuten; Baktijd 8 minuten

Hulpmiddelen: Hamburgerpers, bakpapier

Ingrediënten 5 stuks

500 gram	gemengd gehakt (70% rund en 30% varken)
1 stuks	(rode) ui
2 tenen	knoflook
1 stuks	ei
20 gram	paneermeel (meer als het mengsel te vochtig is)
2 theelepels	worcestershire saus
2 eetlepels	tomatenketchup
2 eetlepels	(Dijon) mosterd
4 gram	zout
2 gram	peper

Variaties

- Paneermeel vervangen door verkruimeld bruinbrood of beschuit.
- Peper vervangen door sambal.
- Gebruik bullets of kopieer eventueel de tabel van de ingrediënten.

Voorbereiding

1. Snijdt de ui zeer fijn.
2. Snijdt de knoflook zeer fijn.
3. Klop het ei los.
4. Knip een vel bakpapier in stukjes van ongeveer 13 x 13 centimeter.

Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten in een kom.
2. Het mengsel mag niet te nat zijn, maar zeker ook niet te droog. Indien nodig wat paneermeel toevoegen.
3. Verdeel het mengsel in porties van 150 gram.
4. Draai stevige ballen.
5. Leg de bal in de hamburger pers en druk die een beetje in de vorm.
6. Hamburger persen.
7. Leg de hamburger tussen twee velletjes bakpapier.
8. Leg in de koelkast totdat je hamburger gaat gebruiken. Eventueel invriezen.
9. Bak de hamburgers op de barbecue of in een (grillpan).
10. Regelmatisch draaien en **niet** plat drukken.
11. Afhankelijk van de bakmethode is de hamburger in 8 tot 10 minuten gaar.

Extra informatie

- Om de hamburger makkelijker uit de hamburgerpers te krijgen, kan je de pers insmeren met olie.

Bron van het originele recept: The Classic Burger - my recipes.com

Bereid: Heel vaak gemaakt.