

Smulweb

DE LEKKERSTE
RECEPTEN
VAN SMULWEB

EEN NUMMER VOL VROLIJKE

ZOMERKLEUREN

EN BOORDEVOL KOOK INSPIRATIE!

RUIM **65**
RECEPTEN

RENS KRÖES KOOKT!

DE LEUKE ZUS VAN DOUTZEN
TOONT HAAR POWER IN DE KEUKEN

CHEF-KOK Annabel Langbein
BRENGT FOOD & FUN UIT NIEUW-ZEELAND

BBQ: WIE GRILT DE
LEKKERSTE HAMBURGER?

Vakantiegevoel IN
SALADES, COCKTAILS EN IJSJES

 Smulweb

UITGAVE 04 ZOMER 2014 • SMULWEB.NL • € 4,95

BP 8 710966 303016  01304 

A vibrant, festive outdoor dining scene. In the foreground, a red plate holds a burger with a beef patty, lettuce, cheese, and tomato, served with lemon wedges. The background is a blurred outdoor setting with people, a bar counter, and colorful string lights. A red circular graphic with a white dotted border is overlaid on the left side, containing the text 'WIE LEGT DE BESTE BURGER OP DE GRILL?'.

**WIE LEGT
DE BESTE
BURGER
OP DE
GRILL?**

3 kandidaten barbecues & DRIE STRENGE juryleden



DE HOBBYKOKS



- **Gaston** (gastonw) verzamelt recepten. Daar geeft hij dan graag zijn eigen draai aan.



- **Loesje** (bitterzoetje) kookt lekker makkelijk, want een goed gerecht hoeft niet ingewikkeld te zijn.



- **Cecile** (cecilekooktvoorjou) is dol op koken. Ze is dan ook altijd in de keuken te vinden.

CECILE

"IK PLUIS GRAAG UIT HOE IK GERECHTEN HET LEKKERSTE KAN BEREIDEN. EN DAN KOM JE DE LEUKSTE WEETJES TEGEN. BIJVOORBEELD DAT EEN 'PATTY' EEN BURGER IS WAARBIJ HET VLEES GEPLET IS"

De wedstrijd

Gaston heeft het beste verhaal achter het recept. "Ik was ooit in Amerika. Daar zag ik op een menukaart een hamburger staan waar elke denkbare kaassoort op zat. Ik heb 'm toen niet geproefd, maar besloot wel voor de eerstvolgende barbecue zelf een hamburger met blauwe kaas te maken. Die viel enorm in de smaak. Dat zorgde ervoor dat ik nog meer gekkigheid ging uithalen, zoals zelf brood bakken. Zo is mijn hamburger geboren!"

Cecile heeft gedegen onderzoek gedaan. "Ik las dat ze in Amerika havervlokken gebruiken in plaats van paneermeel. Dat ga ik proberen. En

ik maak mijn eigen gehakt. Dat is iets meer werk, maar je proeft het verschil meteen. Over het belang van een goede opbouw weet ik inmiddels ook meer. Het zorgt er niet alleen voor dat alle smaken goed tot hun recht komen in je mond, de burger blijft hierdoor ook makkelijker rechtop staan."

Tip van Gaston

Let goed op dat de briochebroodjes twee keer zo groot worden als ze voor de eerste keer rijzen. En maak de uiteindelijke bolletjes niet te groot. Bij het afbakken worden ze nog een keer zo groot.

META

"DE BURGER VAN LOESJE IS EEN ECHTE KLASSIEKER"





• Meta is uitgever van Smult. Ze lust wel een goede burger op z'n tijd.



• Pim is kok en eigenaar van het Smulweb Kookcollege. Hij is dol op hamburgers.



• Suzanne loopt stage bij Smult. Ze kan een goede burger zeker waarderen.



GEKKE
IK BEN AL VROEG UIT HUIS GEGAAN. ELKE AVOND BELDE IK MIJN MOEDER MET KOOKVRAGEN. HOE LANG MOET DE BROCCOLI OP? DAT SOORT DINGEN. DAT IS TEGENWOORDIG WEL ANDERS. NU BELT MIJN MOEDER MIJ VOOR TIPS"

Loesje gaat op eigen wijze umami's maken. "Ik wil laten zien dat je met simpele ingrediënten uit de supermarkt een hartstikke lekkere burger kunt maken. Daar hoef je geen topkok

voor te zijn. Als je er maar wel iets van jezelf instopt. Daarom maak ik mijn eigen mayonaise en ketchup. Dat geeft net wat meer eigen smaak aan de burger. Let maar op!"



PIM

"EEN HAMBURGER MOET
POWER HEBBEN. IK MOET MIJN
KAAKSPIEREN VOELEN"



Tip van Loesje

"Als je zelf ketchup wilt maken, wees dan zo slim om rijpe tomaten te gebruiken. Daar zit meer vruchtvlees in. En gooi de schilletjes niet weg! Die kun je gebruiken om op het vlees te leggen"

De uitslag

De jury let op presentatie - het oog wil ook wat - en op smaak. En daarbij is de structuur heel belangrijk. Het mondgevoel dus. Toch bleek de keus niet makkelijk. De jury kreeg drie wel heel

verschillende burgers voorgeschoteld, die stuk voor stuk lekker smaakten en prachtig werden geserveerd. Wat dan uiteindelijk het verschil maakte? De som der delen. Aan de burger van

Cecile klopte volgens de jury alles. "De hamburger was in balans", zegt Pim. "De structuur van het vlees, er zat een zuurtje in, maar ook iets zoets. Precies wat je van een burger wil."

DE BESTE OPBOUW VAN JE BURGER, VOLGENS CECILE:

brood (ronde bovenkant) ●

knoflookmayo ●

gebakken uitjes en rode ui ●

sla ●

tomaat ●

kaas ●

burger ●

augurkjes ●

rode saus ●

brood (platte onderkant) ●



DE WINNAAR



RECEPT VAN CECILE'S BURGER

Voor 4 flinke burgers:

- 250 g runderlappen, in stukken
- 150 g bieflappen, in stukken
- 150 g sucadelappen, in stukken
- 2 plakken gerookt spek, in hele kleine stukjes
- 1 ei
- 2 tl sambal oelek
- 2 el ketjap manis
- 2 el Worcestershiresaus
- 2 el olijfolie
- 100-150 g havermout (gebroken)

EN VERDER:

- 1-2 uien, in ringen
- 1 rode ui, in dunne ringen
- blaadjes kropsla
- 2 tomaten, in plakken
- 2 grote zoetzure augurken, in dunne lange plakken
- 4 kaiserbroodjes
- Heinz tomato ketchup (klassieke variant)

Curry van Hela ('original' variant)

Voor de knoflookmayonaise:

- 1 eidooier
- 1 el Franse mosterd
- 250 ml Zonnebloemolie
- scheutje olijfolie voor de 'bite'
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1-2 el vers citroensap
- zoute en peper
- klein scheutje koud water

Bereidingswijze:

1. Draai vlees door gehaktmolen met middelgrote gaatjes en doe in een grote kom. Voeg alle overige ingrediënten voor de burgers toe en meng voorzichtig en kort. Voeg eventueel meer havervlokken toe als de burger nog erg nat is. Vorm er 4 mooie burgers van - niet te dik, niet te dun en bestrijk met een beetje olijfolie. Dek af met huishoudfolie en zet minimaal 30

minuten in de koelkast.

2. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan; leg de uiringen in de pan en bestrooi met een beetje zout en bak op middelhoog vuur glazig en lichtbruin.
3. Maak intussen de knoflookmayo. Klop in vetvrije kom met een garde eidooier met mosterd los. Voeg zonnebloemolie toe. Begin met hele kleine scheutjes en blijf kloppen. Voeg de scheutjes steeds sneller toe. Voeg ook een beetje olijfolie toe. Voeg knoflook toe en breng op smaak met zout en peper en citroensap. Voeg tenslotte een beetje water toe. Zet tot gebruik in de koelkast.
4. Bak de burgers op een hete barbecue. Keer bij voorkeur maar één keer om. Bak ze tot ze een lekkere donkere kleur hebben en net gaar zijn vanbinnen.
5. Snijd de broodjes open en bak de binnenkant kort op de barbecue.

De recepten voor de burger van Gaston en Loesje vind je op Smulweb.