

Geheim Hamburgerrecept



GOED VOOR



VOORBEREIDINGSTIJD



BEREIDINGSTIJD



GEMIDDELD



BLENDERACCESSOIRE



VLEESMOLLEN



K-KLOPPER

INGREDIËNTEN:

VOOR DE HAMBURGER

- 675 g (1/2 lb) runderlende of runderlappen, in lange dunne reepjes gesneden
- 1 el gehakte gemengde verse kruiden (bijv. peterselie, tijm, basilicum)
- Sap en geraspte schil van 1/2 citroen
- Vers gemalen zwarte peper
- Bloem voor bestuiven
- Plantaardige olie voor braden

VOOR DE TOMATENSAUS

- 1 middelgrote ui, geschild en gehalveerd
- 1 knoflookteen, geschild
- 1 rode chilipeper
- 450 g rijpe tomaten
- 100 ml water
- 1 el suiker
- 2 el tomatenpuree
- 2 el rodewijnazijn

BEREIDEN:

VAN DE HAMBURGERS

- Breng de vleesmolen aan op uw machine. Breng de grove schijf aan en maal het gehakt in de Kenwood-kom. Maal voor een fijnere textuur het gehakt nogmaals.
- Voeg kruiden, citroensap, citroenrasp en een flink wat vers gemalen zwarte peper toe. Meng de ingrediënten met behulp van de k-klopper op minimale snelheid.
- Verdeel de inhoud in 4 porties en maak er met bestoven handen dikke hamburgers van. Bestrijk de burgers met olie en plaats ze ongeveer 4 minuten onder een voorverwarmde grill of bak ze in een braadpan op middelhoog vuur.

VAN DE TOMATENSAUS

- Breng de blender aan op uw machine en voeg de ui, knoflook en (indien gewenst) de chilipeper toe. Blend totdat u een textuur met stukjes hebt.
- Verhit de olie in een steelpan, voeg het mengsel van gehakte ui toe en bak op middelhoog vuur, roer totdat de inhoud zacht wordt, ca. 4-5 minuten.
- Roer in de rest van de ingrediënten en laat deze minimaal 20 minuten zachtjes koken zonder deksel totdat het mengsel dik en brijachtig is. Giet de tomatensaus in de blender en stel de blender in op middelhoge snelheid totdat de saus glad is.
- Dien de hamburgers op tussen broodjes met de tomatensaus. Voeg extra topping toe als salade, verse tomaten of kaas om het gerecht af te ronden.