

XXXXL Burger op de Dutch oven

Wat heb je nodig?

1 ½ kg rundergehakt
1 Turks brood (pide)
1 volle el. paprikapoeder
1 el. uienpoeder 1 el
½ el. knoflookpoeder
½ tl. versgemalen zwarte peper
½ el. zout
1 ei

Voor de barbecuesaus: (hoeveelheden: naar smaak! Voeg toe, proef en pas desgewenst aan)

½ fles tomatenketchup
3 el. bruine suiker
scheut water
scheut worshestershire-saus
scheut appelazijn
klein scheutje wiskey
4 el. honing

Voor het garnituur:

komkommer, in schijfjes
augurken, in schijfjes
tomaten, in plakjes
rode ui, in dunne ringen
sla
gebakken uitjes
cheddar kaas, geraspt

Wat moet je doen?

Meng de kruiden door je gehakt en vorm er een schijf van, ter grootte van het Turkse brood. (doe dit op een plank of schaal, bekleed met slagersfolie, en zorg ervoor dat het midden iets ingedrukt wordt. Je 'burger' zwelt namelijk tijdens het garen op).

Steek ondertussen je 'foker' aan (wokbrander) en verwarm hierop je Dutch Oven, met deksel. Doe de ingrediënten voor je saus in de pan en kook deze onder regelmatig roeren tot je een mooie barbecuesaus hebt. Haal dan de pan van de foker. Zorg dat je deksel ook heet blijft!

Als je saus lekker is (proef!) haal dan je Dutch Oven pan van het vuur.

Leg het hete deksel op je gehaktschijf en draai om. Plaats het deksel met je burger dan op het vuur terug en verwijder het slagersfolie. Gaar dit een minuut of vier.

Haal dan het deksel met de burger eraf en zet/leg weg (door de hitte van het gietijzeren deksel zal je burger vanzelf verder garen) en plaats de pan met je saus weer op het vuur.

Als de pan weer heet is giet dan wat olijfolie over het vlees en zet de hete pan met saus op de hamburger. (na een minuut of tien zal deze mooi rosé zijn) (dit kan dus van het vuur af).

Snijdt ondertussen je Turks brood horizontaal doormidden en beleg met slabladeren en je plakjes garnituur.

Leg hierop je hamburger, top dit af met rode ui-ringen, geraspte kaas en krokante uitjes en schep

hier ruim je barbecuesaus overheen.

Besmeer de andere helft van je brood met mayonaise en leg deze op je hamburger.

Snijd het geheel in stukken, naar gelang het aantal personen en de honger.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl