

Bavette BBQ hamburger

Wat heb je nodig?

400 gr bavette
100 gr rundervet (vraag je slager)
witte (zoete) hamburgerbroodjes
kropsla
1 pot augurken, zoet zuur
1 verse mango (of eventueel mangoschijven uit blik)
paar tomaten
1 rode peper, kleingesneden
1 rode ui, gesnipperd
1 rode ui, in dunne ringen gesneden
3 el olijfolie
3 el bruine suiker
plakjes kaas (bv cheddar)
sweet chilly saus

Wat moet je doen?

Steek je braai of barbecue aan en zorg voor een hele hete temperatuur.

Kruid het vlees met wat peper en zout en maal het in een gehaktmolen tot een 'losse' structuur gehakt.

Schil de mango en snijd om de pit heen het vruchtvlees eerst in plakken en daarna in stukjes. Verhit de olijfolie in een skillet (koekepan) en fruit hierin de rode peper, gesnipperde rode ui, bruine suiker en mango.

Laat dit ongeveer 15 minuten inkoken en blender tot een gladde dikke saus met een staafmixer.

Vul een hamburgerpers voor de helft met gemalen vlees en maak er een kuiltje in.

Doe hierin de mango-chutney en dek af met de tweede laag vlees en druk voorzichtig maar goed aan.

Snijd de broodjes open en grill beide zijden even op de snijkant.

Gril de hamburgers aan beide zijden tot een kerntemperatuur van ongeveer 48 a 49 graden.

Snijd de tomaten en augurken in dunne plakjes en beleg de broodjes met achtereenvolgens: blaadje sla, mayonaise, tomaat, hamburger, kaas, augurk, rode uienringen en sweet chillisaus.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl