

Zelfgemaakte hamburgers op de barbecue



Voor: 4-6 personen

- +/- 1 kg rundsvlees van een kwaliteitsslager (geeft ongeveer een 10-tal hamburgertjes)
- 1 kleine ui
- Zwarte peper van de molen
- 10 g grof zeezout
- 1 ei
- Verse kruiden naar wens zoals basilicum en dragon

- Grilltijd: 5-6 minuten
- Temperatuur: 180-200°C directe warmte

- Grill: gietijzer. Wil je quadrilleren dan heb je een gietijzeren grill nodig.

Nodig:

Vleesmolen om het gehakt te maken.

Eventueel kerntemperatuurmeter Thermapen

Vorbereiding:

- Werk zeer hygiënisch. Je werkt met rauw vlees, verse kruiden en rauwe eieren. Zorg er voor dat alles onder de 5°C blijft totdat je gaat barbecueën, en verwerk alles op de dag zelf.

- Bereid de vleesmolen voor en monteer de 6-8 mm diameter plaat.
- Als het vlees niet in stukken gesneden is snijd het dan in stukken van 4cm x 4 cm

BBQpassion

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics



- Haal het vlees door de molen



- Meng alle ingrediënten in een schaal goed onder het vlees.



- Verdeel het vlees in 10 gelijke porties en maak er hamburgertjes van door ze rond te maken en plat te duwen.



- Eens de hamburgers klaar zijn, ze onmiddellijk bakken, of goed koelen tot gebruik (<5°C). Ze niet langer dan 24u gekoeld bijhouden.

Bereiding:

- Bak de hamburgers op de grill. Als u de hamburgers wil quadrilleren zoals op de foto hebt u een gietijzeren grill nodig.



- De hamburgers zijn klaar als de kerntemperatuur rond 60°C is of als ze stevig aanvoelen als je er met je vinger op duwt. Aangezien we met puur rundvlees werken is het niet erg als ze wat rosé zijn.
- Te serveren op een vers broodje met salade, tomaat, augurk en ketchup.



Laat het u smaken!