



Burgers van gehakt



Bereiden in: koekenpan/bbq

Voorbereiding: 10 min.



Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 500 g rundergehakt of half om half gehakt
- 1 takje verse rozemarijn, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geperst of heel fijngehakt
- 1 tl grof zeezout
- 1 tl grof gemalen zwarte peper (bijv. uit de molen)
- Optioneel: 1 tl mosterd of een scheutje olijfolie voor extra smerigheid

## **Voedingswaarde**

### **Wist u dit**



Mosterdsaus enorm lekker is voor bij een burger  
Ingredienten: 2 eetlepels grove mosterd (of Dijon, naar smaak), 2 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel crème fraîche of Griekse yoghurt, 1 theelepel honing (optioneel, voor een zachte zoetheid), 1 theelepel citroensap of witte wijnazijn, Snuffje zout & versgemalen peper  
Bereiding: 1. Meng alle ingrediënten in een kommetje. 2. Proef en breng op smaak met extra mosterd of honing naar voorkeur. 3. Laat even staan in de koelkast (10-15 min) voor extra smaak. 4. Voeg een klein beetje fijngehakte augurk of bieslook toe voor extra bite en frisheid!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Burgers van gehakt

## Bereiding

1

Meng het gehakt in een ruime kom met de rozemarijn, knoflook, peper en zout. Kneed kort door tot alles goed verdeeld is, maar niet te lang – dat maakt de burger taaier.

2

Verdeel het gehakt in 4 gelijke delen en vorm er met je handen stevige

burgers van (ongeveer 1,5 cm dik). Druk in het midden een klein kuiltje – dan blijven ze plat bij het bakken.

3

Bak of grill de burgers:

In de pan: 3-4 minuten per kant op middelhoog vuur.

Op de BBQ: 4-5 minuten per kant, afhankelijk van de hitte.

## **Kooktips**

Laat de burgers 1-2 minuten rusten onder aluminiumfolie, dan blijven ze sappig.

## **Serveren**

Serveer op een broodje met wat rucola, tomaat en een likje zelfgemaakte mosterdsaus – of gewoon zo, puur!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**