

Black Angus hamburgers met zuurkool en spek

👤 4 personen ⌚ 45 minuten

Ingredienten & benodigdheden

- 4 Black Angus hamburgers 300 dagen graangevoerd
- 10 dikke plakken spek
- 2 witte uien
- 500 gr. uitgelekte zuurkool
- Grove mosterd
- Mayonaise
- 4 hamburger broodjes
- Olijfolie
- Peper en zout naar smaak
- Spatel
- Skillet
- Plancha of bakplaat



Bereiding

1. Steek de BBQ aan één kant aan, met een volledig directe opstelling op 200 graden.
2. Snijd de uien in ringen en snijd 2 plakken spek in reepjes.
3. Zet een skillet op het vuur en voeg wat olie toe.
4. Bak de uien en de spek in de skillet, tot de uien glazig zijn en de spekjes goudbruin kleuren.
5. Voeg dan de uitgelekte zuurkool toe en bak het geheel 5 á 10 minuten door.
6. Omwikkel ondertussen iedere hamburger met 2 plakken spek.
7. Schuif de skillet naar de minder warme kant van de BBQ en leg de hamburgers direct boven het vuur.
8. Grill de burgers om en om tot ze een kerntemperatuur van 55 graden bereiken.
9. Meng terwijl de burgers garen gelijke delen grove mosterd en mayonaise in een kommetje om de saus te maken.
10. Snijd als laatste stap de broodjes door de helft en bestrijk ze met een laagje mayonaise. Bak ze kort op een plancha of in een skillet voor een mooie goudse krokante laag. Houd ze goed in de gaten want dit gaat snel!
11. Tijd om de hamburgers te bouwen! Bestrijk het onderste broodje met een lepel van je mosterdmayonaise.
12. Leg daarop de burger en top deze af met een flinke schep zuurkool met spek en ui.
13. Bestrijk de bovenkant van het broodje ook weer met een laag saus, en dan is het tijd om te genieten!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl