

Rendang smash burgers

👤 6 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 800 gr rundergehakt, 80% vlees 20% vet
- 2 el Rendang boemboe (Verkrijgbaar bij de toko)
- Zout en peper
- Belegen kaas
- Brioche bollen
- Olie
- Gebakken uitjes
- Atjar tjampoer
- Kokos-ketjapsaus
- 3 el ketjap manis
- 100 ml kokosmelk
- 1 el limoensap
- 1 tl sambal badjak
- 1 tl bruine suiker
- BBQ met volledig directe opstelling
- Spatels
- Plancha of grote skillet
- Gietijzeren sauspannetje
- Mengkom



1. Steek je BBQ aan en laat deze met een volledig directe opstelling naar een temperatuur van 220 graden komen.
2. Meng alle ingrediënten voor de saus in het sauspannetje en laat dit opwarmen in de BBQ.
3. Als de saus is ingedikt haal je hem van de BBQ en laat je het afkoelen.
4. Doe het gehakt in een mengkom en doe de boemboe erbij. Meng dit goed door tot alle boemboe is opgenomen in het vlees.
5. Rol het gehakt in 6 gelijkmatige gehaktballen.
6. Leg de plancha of skillet op de BBQ en rooster alvast de broodjes.
7. Voeg wat olie toe aan de plancha en leg de behaktballen erop. Dit kun je het beste per 2 stuks doen.
8. Smash de gehaktballen door ze plat te drukken met de spatels, en houd ze ongeveer 10 seconden vast zodat het gehakt goed platgedrukt blijft.
9. Wanneer de burger een diepe, krokante korst heeft, draai je ze om en leg je de kaas erop.
10. Bestrijk de onderste helft van het broodje met de saus en leg de burger er bovenop.
11. Top af met een beetje peper en zout, atjar en gebakken uitjes.
12. Bestijk ook de bovenste helft met saus, en maak de burger af.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl