



Huisgemaakte hamburgers

Hoofdgerecht • Basisbereiding, Rundvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Doorregen runderriblappen,
zout, peper, braadboter of -olie

Bereiding

Riblappen in grote stukken snijden en twee maal door de vleesmolen halen.

Minimaal 1 uur in de koelkast afgedekt laten rusten.

Het rundergehakt kruiden met zout en peper en de hamburgers vormen.

Braadboter verhitten en hierin de hamburgers aan beide zijden bakken op niet te hoog vuur.

Het is rundsvlees, het beste is om het niet helemaal door te bakken en het in de kern rood maar weliswaar warm te braden.

Kijk zeker ook eens naar <https://www.youtube.com/watch?v=8TL2g4I9yks>

Van Njam Kookkanaal met Antwerps chef kok Johan

Segers in de serie 'Tot op het bot' over hamburgers.

Notities

Zelf hamburgers maken, zeker zijn van goede kwaliteit, vertrekend van een mooi stuk runder riblap.

Foto's

