

Hamburger kastanjechampignons en gedroogde pomodori



Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Hamburgers
boter
rode ui
kastanjechampignons
Pomodori (Roma tomaten) half gedroogd
laurierblad
peterselie
salie
zout en peper
vleesbouillon

Bereiding

Je kunt de half gedroogde Pomodori kant en klaar kopen, hier heb ik ze zelf gedroogd door ze overlangs in twee te snijden, zaadlijsten verwijderd en 12 uur op de hoogste stand in de voedseldroger gelegd. Wat je over hebt kun je bewaren in olijfolie in een goed afgesloten potje met schroefdeksel.

Uien in halve ringen snijden en champignons in plakjes.

Hamburgers aan beide zijden kleuren in hete boter en verder op een laag vuurtje garen. Hamburgers zijn van rundsvlees, het beste is dat ze in de kern nog iets sappig blijven.

Haal de hamburgers uit de pan en houd ze warm in bijvoorbeeld aluminiumfolie.

In het braadvet van het vlees doe je nu de uien, champignons en tomaten. Laat goed kleuren en voeg dan vleesbouillon en laurierblad toe tot de groenten net iets onder staan. Laat enkele minuten sudderen. Intussen de kruiden fijnhakken.

Doe de kruiden bij de saus en laat nog één minuutje sudderen.

Bind de saus met enkele klontjes ijskoude boter. Dat doe je door de pan rond te draaien en wat op en neer schudden zodat de ijskoude boter langzaam smelt in de jus.

Op smaak brengen.