



AGED-BEEF BURGER

CHEDDAR-CRÈME | BRIOCHE

Ingrediënten:

- 4 aged beef burgers of runder-
gehakt burgers
- 4 "dill-pickles" of zoetzure augurk
- 4 brioche broodjes
- ketchup
- mosterd

Cheddar-crème

- 500 ml volle melk
- 25 gr bloem
- 25 gr boter
- 150 gr geraspte cheddar

Benodigheden:

- Shichirin
- Binchotan
- sauspan
- garde

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Voor de Cheddar- crème pak je een sauspan. Smelt de boter en voeg hier bloem aan toe. Laat dit al roerend gaar bakken. Vervolgens voeg je beetje bij beetje melk toe, zorg ervoor dat je alles goed roert zodat alle klontjes verdwijnen. Wanneer alle melk toegevoegd is, laat dan het mengsel even doorkoken en zet het daarna weg van het vuur. Hierna kun je de kaas toevoegen en volledig door de saus roeren.

Vervolgens leg je de burgers op de Shichirin. Draai de burgers met de tweezer. Zorg dat ze gaar in het midden zijn en aan de buitenkant een krokante korst hebben. Let op dat je de burgers niet te droog grilt.

Daarna snijd je de brioche broodjes doormidden en verwarm ze

tweezer

Kamado set up:
directe hitte

boven de grill.

Leg de burger tussen het broodje en werk af met enkele schijfjes augurk, de cheddar-crème en een beetje ketchup en mosterd naar smaak.