



RODE WIJN-HAMBURGER MET ROZEMARIJNFOCACCIA

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 25 min.

GRILLMETHODE: DIRECTE HOGE WARMTE (230-290 °C)

EN DIRECTE GEMIDDELTE WARMTE (175-230 °C)

GRILLTIJD: 10-14 min.

VOOR DE GLAZUUR

500 ml cabernet sauvignon

1 el bruine suiker

VOOR DE ROZEMARIJNBOTER

60 g zachte boter

1 el fijngehakte verse rozemarijn

VOOR DE HAMBURGERS

700 g rundergehakt (20% vet)

4 el cabernetglazuur (zie boven)

2 el grof zeezout

½ tl versgemalen zwarte peper

4 plakjes emmentaler of jonge goudse

8 plakjes rijpe tomaat, van 1 cm dik

olijfolie

grof zeezout

4 focaccia's (pizzabrood), ongeveer 12 x 12 cm,

of 4 kleine foccaciabroodjes, opengesneden

2 handenvol jonge rucolablaadjes

4 dikke plakken gebakken bacon

1. Verwarm de rode wijn met de suiker in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur en laat hem in 20-25 min. inkoken tot 120 ml. Laat het mengsel afkoelen.



De ingekookte rode wijn geeft de hamburger links meer smaak, sappigheid en kleur.

2. Meng in een schaaltje de zachte boter en de fijngehakte rozemarijn door elkaar.

3. Bereid de grill voor op directe hoge warmte. Meng in een grote schaal de ingrediënten voor de hamburgers goed door elkaar en maak daarvan vier gelijkvormige hamburgers van 2 cm dik. Druk met uw duim of een theelepel een kuiltje van ongeveer 2,5 cm breed in het midden van elke hamburger.

4. Maak het grillrooster met de borstel schoon. Gril de hamburgers 8-10 min. boven **directe hoge warmte** met gesloten deksel tot ze halfdoorbakken (*medium*) zijn. Bestrijk ze om de 2 min. met de glazuur. Keer de hamburgers eenmaal zodra ze van het rooster loslaten. Laat de laatste minuten de kaas op de hamburgers smelten.

5. Laat de grilltemperatuur tot gemiddelde warmte dalen. Bestrijk de tomatenplakjes met olie, zout ze naar smaak en grill ze boven **directe gemiddelde warmte** in 2-4 min. zacht. Keer ze eenmaal. Bestrijk de focaccia's met rozemarijnboter en grill ze met het snijvlak naar beneden ongeveer 1 min. boven **directe gemiddelde warmte**. Beleg de onderste helft van de focaccia met rucola, 1 hamburger, 1 plakje bacon en 2 plakjes tomaat. Leg de bovenkant van het broodje erop en serveer de hamburgers warm.

HAMBURGERS GRILLEN: HANDIGE TIPS



1 ZO WORDEN ZE SAPPIG

Vet maakt hamburgers sappig. Gehakt van de schouder is daarom geschikter dan gehakt van de lende of bil. Het schouderstuk bezit 18% vet, mager bilvlees maar 12%. Natuurlijk weet u niet uit welk stuk het rundergehakt in de winkel afkomstig is. Maar u kunt de slager vragen wat schouder vlees door de molen te draaien, misschien met een stukje lende voor extra smaak.

2 KRUIDEN ZIJN BELANGRIJK

Hamburgers van alleen rundergehakt zijn nogal smakeloos, dus meng voldoende zout en peper door het vlees. Door ingrediënten zoals worcestersaus, chilisaus of geraspte uien worden hamburgers niet alleen lekkerder, maar ook sappiger.

3 DE JUISTE VORM

De ideale hamburger is 2 cm dik. Als hij dunner is, wordt hij bij het grillen van binnen droog, voor aan de buitenkant een lekker korstje ontstaat. Als hij veel dikker is, kan hij van buiten zwart worden voor hij van binnen de voor consumptie veilige gaarheid 'medium' heeft bereikt.

4 MOOI VLAKKE HAMBURGERS

Hamburgers trekken op de grill vaak een beetje krom zodat u er daarna moeilijk de andere ingrediënten op kunt leggen. Om dit te vermijden, maakt u in het midden van de rauwe hamburger met uw duim of de bolle kant van een theelepel een kuiltje.

5 EENMAAL KEREN IS VOLDOENDE

Keer elke hamburger maar eenmaal, en op het juiste moment. Dit kunt u bepalen door de spatel onder de hamburger te brengen en hem voorzichtig op te tillen. Als het vlees aan het rooster plakt, moet de hamburger nog enkele minuten bakken. Als u de hamburger aan één kant kunt optillen, is het tijd hem om te keren.

