

Blok	Gehakt (les 2)
Recept	Broodje hamburger
Doel	Als je een broodje hamburger wil maken dan zal je moeten weten hoe je een hamburger bakt.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=jJDwe5idR8A

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
100 gram gehakt	Weegschaal
Paneermeel (1 à 2 eetlepels)	Snijplank
Ei (1 eetlepel)	Koksmes
	Papier
Peper	Kommetje
Zout	Koekenpan
Paprikapoeder	Broodmes
Knoflook (vers of poeder)	Bakspatel
➤ Ijsbergsla	
➤ Komkommer	
➤ Tomaat	
➤ Augurk	
➤ Ui (gewone of rode) (gebakken of rauw)	
➤ Champignons (bakken in een klein beetje olie)	
Bacon (bakken in een droge koekenpan)	
Cheddar kaas	
Gebakken ei	
Hamburgerbroodje	
Mayonaise	
Curry	
Ketchup	
Olie of boter	

	Stappenplan	Check
1.	In de lijst met ingrediënten worden de groenten aangeduid met een ➤ Je kunt kiezen uit 6 soorten groenten, je moet er 3, je mag er meer.	
2.	Snijd eerst de groenten volgens de juiste snijtechnieken: - Julienne (reepjes) - Brunoise (blokjes) Sla → wassen, droogdeppen met papier, oprollen, in reepjes snijden.	
3.	Weeg 100 gram gehakt af en doe het gehakt in een kommetje.	
4.	Breng het gehakt op smaak met zelfgekozen kruiden, paneermeel en ei. Tip: gesnipperd ui door het gehakt is ook heerlijk!	

5.	Probeer het gehakt "luchtig" te kneden (knijp niet te hard in het vlees, dit doet afbreuk aan de smaak).	
6.	Maak van het gehakt een bal.	
7.	Druk de bal plat tot een burger.	
8.	Was je handen.	
9.	Broodje knapperig? → snijd het broodje doormidden. Verwarm een droge koekenpan. Grill het broodje aan de binnenkant (de platte kant)	
10.	Doe saus op de onderkant van het broodje.	
11.	Beleg je broodje met jouw gekozen ingrediënten.	
12.	Doe olie of boter in de koekenpan.	
13.	Verwarm de olie of boter.	
14.	Bak de hamburger aan beide kanten mooi bruin.	
15.	Tip: leg de hamburger als deze klaar is op papier → zo trekt het overige vet uit de hamburger het papier in.	
16.	Leg de hamburger op jouw broodje.	
17.	Beleg eventueel waar nodig.	
18.	Rond af met eventueel nog wat saus.	
19.	Doe de bovenkant van het broodje erop.	

