

———— **HET ULTIEME** ————
HAMBURGERBOEK

———— Julius Jaspers ————

Inhoud

Voorwoord	6	Toppings	185
Geschiedenis	8	• Divers	186
Kooktechnieken	10	• Groente	189
Hardware	13	• Kaas	202
Tips & tricks	16	• Spek	203
Shortlist famous hamburgers	18	• Zuur	205
Famous hamburgers	27	Sauzen	213
 		• Mayonaises	214
Buns	141	• Samengestelde sauzen	225
 		• Pesto's	231
Patties	155	• Zuivel	232
• Rund en kalf	157	• Vinaigrettes en dressings	235
• Lam	164		
• Geit	165	Bijgerechten	239
• Varken	166	Receptenindex	248
• Wild	169	Register	250
• Gevogelte	171		
• Vis, schaal- en schelpdieren	175		
• Vega	179		

© 2017 Julius Jaspers
© 2017 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

Tekst en receptuur Julius Jaspers
Ontwerp en vormgeving Scherpontwerp
Fotografie Dennis Brandsma
Culinaire realisatie Aram van Beek
Culinaire redactie Lars Hamer
Styling Isabel Jaspers

ISBN 978 90 488 3962 9
ISBN 978 90 488 3963 6 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voorwoord

Eigenlijk was ik iets heel anders van plan. Ik was al begonnen aan een boek over Aziatisch streetfood, en ineens komen er hamburgers tussendoor. Superleuk, en materie waar ik al best wat van wist, maar toch minder makkelijk dan het lijkt.

Ik ben gaan graven en spitten, zoeken naar het recept van de Big Mac bijvoorbeeld, en welke hamburger vindt Obama lekker, en wat eten echt grote koks nu thuis voor hamburgers. Enfin, een grote puzzel.

Ik ben begonnen met een beetje historie, maar ga daarna natuurlijk meteen door naar de hamvraag (hier was plek voor een flauwe grap): waar bestaat een hamburger uit? Uiteindelijk ben ik, in het kader van de eenvoud, uitgegaan van vier basisonderdelen: een bun, de patty (de schijf), de topping en de saus. En als je de receptuur in dit boek van die vier onderdelen met elkaar vermenigvuldigt, kom je aan een bepaalde hoeveelheid combinaties (dat is als je van elk onderdeel er slechts één tegelijk gebruikt). Volg je me nog?

Voor je ligt een boek waarmee je meer dan 1.500.000 (anderhalf miljoen) verschillende hamburgers kunt maken.

Reken maar uit: 18 buns x 51 patties x 40 toppings x 42 sauzen = 1.542.240. Cool hè...

En dat is precies wat ik wil, combineer mijn receptuur en creëer je eigen hamburger, custommade, zoals jij het wilt, dat is koken! Een recept is slechts een leidraad heb ik geleerd, dus gebruik al je zintuigen en maak wat moois, wat lekkers. Om je op weg te helpen, heb ik 38 burgers volledig voor je uitgewerkt, én heb ik 14 bevriende topchefs gevraagd naar hun perfecte burger. Bij elkaar 52 hamburgers. Dus elke week een nieuwe!

Zoals je weet ben ik uitvinder en aanhanger van het smart cooking-principe. Alles goed voorbereiden (de mise-en-place) en daarna in vijf minuten afmaken, want als ik bij iemand ga eten wil ik die persoon ook zien, en niet dat hij of zij de hele avond in de keuken staat. Als er iets beantwoordt aan dat smart cooking-principe, dan zijn het wel hamburgers. Goed voorbereiden en in een paar minuten afmaken.

Veel plezier bij het combineren, deduceren, voorbereiden en uiteindelijk smart koken, en maak zelf je ultieme hamburger!

Julius Jaspers



Shortlist famous hamburgers

Ik heb veertien bevriende sterrenchefs gevraagd om hun favoriete hamburger voor me te maken. Samen met trouwe kameraad én fotograaf Dennis Brandsma hebben we twee dagen door Nederland gecrost om ze te fotograferen. Een monsterklus, maar zó leuk... De 'sterrenburgers' staan tussen de famous burgers, maar om het

leven makkelijk te maken, staan op de volgende pagina's een shortlist van chefs, restaurants en hoofdingrediënten.

Tot slot: laat je niet van de wijs brengen door grote namen en Michelinsterren. De opdracht was een burger te ontwerpen die jullie thuis kunnen maken met ingrediënten die overal te koop zijn.



Dick Middelweerd

De Treeswijkhoeve **
Waalre

Dick's burger

FALAFELPATTY
HAMBURGERBUN
TOMAAT
UI
KOMKOMMER
RETTICH
KROPSLA
DICK'S BURGERSAUS (YOGHURT)

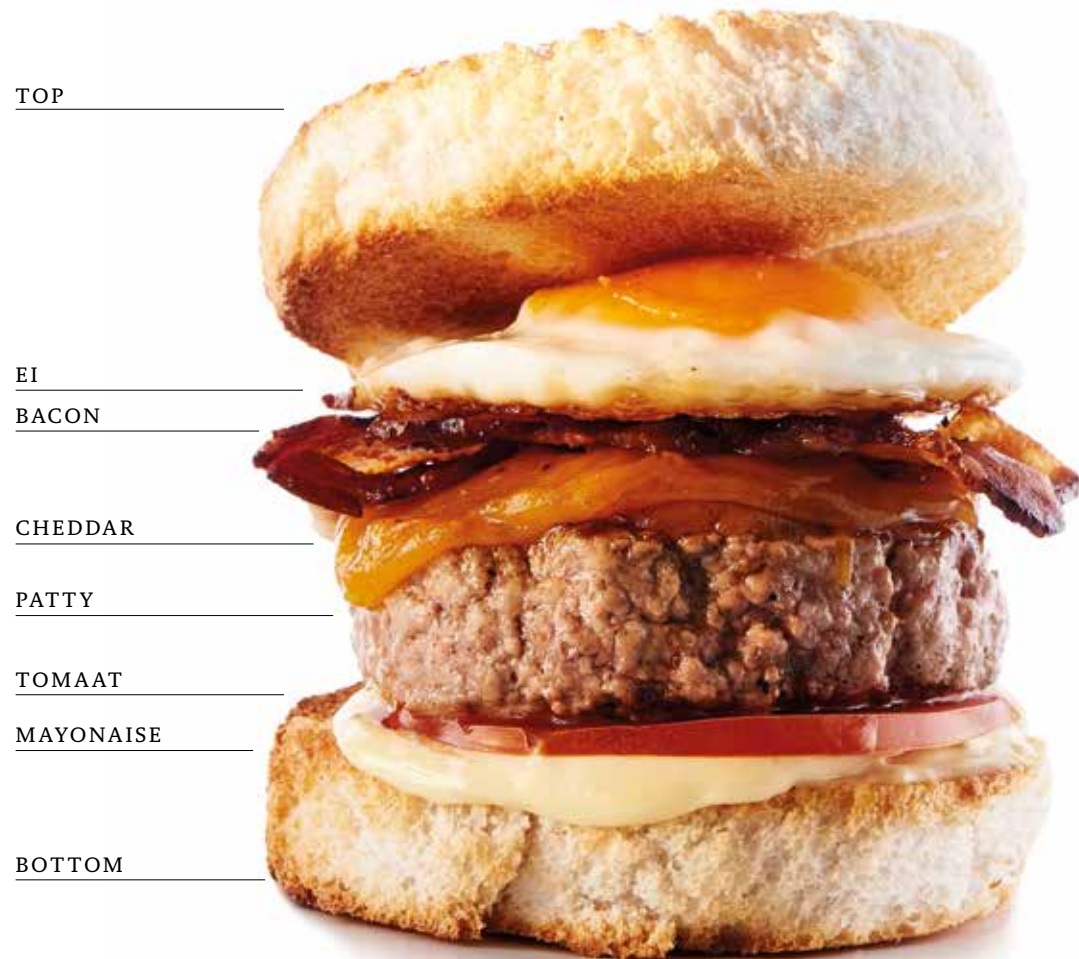
Edwin Kats

Noble *
's-Hertogenbosch

Edwin's burger

KIPPATTY
GESTOOMDE BUN
'CHOUCROUTE' VAN UI
TEMPURA VAN PALING
HOISINCRÈME





Breakfast- burger

Of je nu alleen eieren met spek bakt, of er nog een varkenspatty naast gaart, veel werk blijft het wel, maar is dan ook ongelooflijk lekker!

- 1 JBG-BUN, GETOAST, TOP (ZIE P. 149)
- 1 EI, GEBAKKEN (ZIE P. 186)
- 1 PLAK SPICY BEER CANDIED BACON, DOORMIDDEN (ZIE P. 204)
- 1 PLAK CHEDDAR, LAATSTE MINUUT MEEGEGAARD
- 1 VARKENSPATTY, BASIS (ZIE P. 166)
- 2 PLAKJES TOMAAT
- 1 EL MAYONAISE, ÉÉN KANT VAN DE BUN INGESMEERD (ZIE P. 214)
- 1 JBG-BUN, GETOAST, BOTTOM

TOP

EI

MAYONAISE

ASPERGE

TOMAAT

PATTY

SLA

MAYONAISE

BOTTOM



Crab Louie

Ik was met Mike aan de West Coast van Amerika, en daar is de Crab Louie Salad, ofwel de King of Salads, zo'n beetje uitgevonden. Ik heb er een burger van gemaakt – de ingrediënten zijn vrijwel hetzelfde, de bereiding is een tikkie anders.

- 1 POTATO ROLL, TOP (ZIE P. 151)
- ½ GEKOOKT EI, IN PLAKJES (ZIE P. 186)
- 2 EL CHILIMAYONAISE (ZIE P. 215)
- 1 GROENE ASPERGE, 4 MINUTEN GEBLANCHEERD, IN STUKKEN
- 2 PLAKJES TOMAAT
- 1 KRABPATTY (ZIE P. 175)
- 1 BLAD IJSBERGSLA, GESNEDEN
- 1 EL CHILIMAYONAISE, BINNENKANT ROLL INSMEREN
- 1 POTATO ROLL, BOTTOM

Japanese burger

Even iets heel anders tussen het sterren geweld, een rustige en serene burger van bloemkool, tofu, aubergine, miso en wasabi.

TOP

MAYONAISE

KROKANTE UI

AUBERGINE

PATTY

KOMKOMMER

MAYONAISE

BOTTOM



- 1 BLOEMKOOLBUN, TOP (ZIE P. 144)
- 3 STREPEN WASABIMAYONAISE
- 2 EL UI, KROKANT (ZIE P. 198)
- 2 PLAKKEN AUBERGINE MET MISO (ZIE P. 189)
- 1 TOFUPATTY (ZIE P. 182)
- 2 EL KOMKOMMER MET SESAM (ZIE P. 192)
- 3 STREPEN WASABIMAYONAISE
- 1 BLOEMKOOLBUN, BOTTOM

TOP

MAYONAISE
OLDE REMEKER
TOMAAT
ZURE BOM
BASILICUM
MAYONAISE

MIDDEN

PATTY
BASILICUM
MAYONAISE
BOTTOM



Jonnie's burger

De chef die bekendstaat om zijn liefde voor lokale producten, doet hier van zich spreken met een hamburger op basis van lokaal rundvlees, zolderspek van John van Broekhuizen, Olde Remeker uit Lunteren, en augurken van Oos Kesbeke uit Amsterdam. Baharat is natuurlijk niet direct uit de buurt, maar het mengsel is wel door de chef zelf samengesteld. Misschien een simpele burger voor een chef met drie Michelinsterren, maar het draait natuurlijk om de balans, én om de sensatie van de licht gesmolten kaas in de burger, een variatie op zijn zo geliefde Oostenrijkse Käsekrainer (een met varkensvlees en veel kaas gevuld worstje).

- 1 BRIOCHEBUN, BINNENKANT GEBAKKEN IN KNOFLOOKOLIE*, TOP (ZIE P. 144)
- 1 EL MAYONAISE, OP SMAAK GEMAAKT MET BAHARAT** (ZIE P. 214)
- 2 PLAKJES OLDE REMEKER, VAN DE KAASSCHAAF
- 2 PLAKJES TOMAAT
- 3 PLAKJES ZURE BOM VAN KESBEKE
- EEN PAAR BLAADJES BASILICUM
- 1 EL MAYONAISE, OP SMAAK GEMAAKT MET BAHARAT
- 1 BRIOCHEBUN, BEIDE ZIJDEN GEBAKKEN IN KNOFLOOKOLIE, MIDDEN
- 1 RUND-ZOLDERSPEK-KAASPATTY, GEBAKKEN IN BRUINE BOTER (ZIE P. 163)
- 3 BLAADJES BASILICUM
- 1 EL MAYONAISE, OP SMAAK GEMAAKT MET BAHARAT
- 1 BRIOCHEBUN, BINNENKANT GEBAKKEN IN KNOFLOOKOLIE, BOTTOM

* Knoflookolie is eenvoudigweg wat zonnebloemolie waar je eerst een paar stukjes knoflook in aanbakt, waarna je het brood in de olie bakt.

** Baharat is een specerijenmengsel uit het Midden-Oosten.

Jonnie Boer heeft een mengsel samengesteld voor Euroma.

Max' burger

(OFWEL DE BIG MAX)

Geen hamburgerboek zonder de Big Mac, of je wilt of niet, toch een icoon. Bedacht in 1965 door McDonald's-franchisenemer Jim Delligatti, is het niets meer dan een driedelige sesambun met twee burgers en wat condimenten. Ondertussen is het niet alleen het vlaggenschip van The Golden Arch, maar ook de door *The Economist* bedachte referentie voor de kosten van levensonderhoud op verschillende plekken in de wereld. Allemaal leuk, maar het is ook nog eens de favoriet van onze Max!

TOP

UI

PATTY

AUGURK

SLA

SAUS

MIDDEN

UI

PATTY

CHEDDAR

SLA

SAUS

BOTTOM



- 1 BEAUTIFUL BURGERBUN MET SESAM, BEBOTERD EN GETOAST, TOP (ZIE P. 143)
- 1 EL RAUWE UI, GESNIPPERD
- 1 PATTY VAN GROUND CHUCK (20% FAT)
- 2 PLAKJES AUGURK
- 1 BLAD IJSBERGSLA, GESNEDEN
- 2 STREPEN MC DONALD'S SPECIAL SAUCE (ZIE P. 216)
- 1 MIDDENBUN, BEBOTERD EN GETOAST
- 1 EL RAUWE UI, GESNIPPERD
- 1 PATTY VAN GROUND CHUCK (20% FAT)
- 1 PLAK CHEDDAR (NIET MEEGEBAKKEN)
- 1 BLAD IJSBERGSLA, GESNEDEN
- 2 STREPEN SECRET SAUCE
- 1 BEAUTIFUL BURGERBUN, BEBOTERD EN GETOAST, BOTTOM



Buns

We beginnen bij het begin en bij een hamburger is dat de bun. Eén deel van de bun dient als bodem, en het andere deel als dak. Of het nu één broodje is dat doormidden is gesneden, of dat het twee broodjes zijn, of bloemkool, de bun maakt een wezenlijk deel uit van de burger, is zeg maar onderdeel van het concept.

Wat betreft brood zijn er bakkers... en die bakken brood!

Een goede bakker bakt dagelijks vers, dus ik raad je vooral aan om een bakker te zoeken die maakt waar jij zin in hebt voor je hamburgers. Er zijn echter broodvarianten die wat lastiger te koop zijn, of die gewoon heel erg leuk zijn om zelf te maken, en die vind je in dit hoofdstuk.

Brood leent zich uitstekend om in te vriezen. En mits je dat invriezen goed doet en er bijvoorbeeld geen rijp aan het brood hangt, en je het ook netjes laat ontdooien, dan is er niets mis mee. Even oppiepen in de oven, of op de binnenkanten even bakken of grillen en je hebt een superbun. Let er bij het invriezen goed op dat de buns niet worden ingedeukt door elkaar of door andere reeds bevroren spulletjes, want die deuken gaan er vaak na het ontdooien niet goed meer uit en dan wordt het een rommelige hamburger.

Tot slot, en dat is best een rare zin in een kookboek, maar als je broodbakken niet ontzettend leuk vindt, koop dan gewoon goed brood bij een geselecteerde bakker. Scheelt je echt een hoop tijd en moeite!

Bao

50 BAO'S

Een bao is een gestoomd broodje. Eeuwenoud, maar sinds tien jaar immens populair, niet in de laatste plaats door David Chang. Deze Koraans-Amerikaanse tovenaars heeft de bao – of eigenlijk zijn variant, de gevouwen bun – in Momofuku weer op de kaart gebracht. In Happyhappyjoyjoy doen we dat met de bao. Pekingseend, fried chicken, buikspek en sinds het voorjaar van 2017 met de Febao, een met Febo ontwikkelde eendenburger.

- 14 G DROGE GIST
- 360 ML WATER, OP KAMERTEMPERATUUR
- 550 G BLOEM
- 6 EL SUIKER
- 3 EL MELKPOEDER
- 3 EL ZOUT
- ½ TL BAKPOEDER
- ½ TL BAKZOUT
- 80 G REUZEL, OP KAMERTEMPERATUUR

Instructies

- 1 Meng gist met water met de deeghaak in de keukenmachine. Voeg bloem, suiker, melkpoeder, zout, bakpoeder, bakzout en reuzel toe en meng 10 minuten op de laagste stand tot een deegbal.
- 2 Leg de deegbal in een met olie ingewreven mengkom, dek af met een theedoek en laat in 1,5 uur op een warme plek in volume verdubbelen.
- 3 Verdeel de deegbal in 2 porties, en die elk weer in 5 porties (je hebt nu 10 delen deeg). Rol elk deel deeg tot een rol. Snijd elke rol weer in 5 delen (je hebt nu 50 x formaat pingpong-bal). Rol elk stukje deeg nu tot een bao (bal) en leg de bao's op een plaat. Dek de plaat af en laat weer een uur rijzen op een warme plek.
- 4 Stoom de bao's in 10 minuten gaar in een stoompan en laat afkoelen. Je kunt de bao's makkelijk in enkele minuten weer warm stomen.

NB Een onderleggetje van bakpapier onder elke bao helpt tegen plakken aan de bodem na het stomen. Bao's zijn ideaal om in te vriezen!

Beautiful Burgerbuns

8 BUNS

De originele Amerikaanse hamburgerbun, hoewel ze aldaar beweren dat er wel duizend originele zijn.

- 180 ML LAUW WATER
- 30 G BOTER, OP KAMERTEMPERATUUR
- 1 EI
- 455 G BLOEM, GEZEEFD
- 50 G SUIKER
- 1¼ TL ZOUT
- 1 EL DROGE GIST
- 50 G BOTER, GESMOLTEN
- SESAMZAADJES, OPTIONEEL*

Instructies

- 1 Meng water, boter, ei, bloem, suiker, zout en droge gist en kneed tot een soepel deeg (het liefst met een keukenmachine, zoals de KitchenAid).
- 2 Bedek het deeg, zet het op een warme plek in de keuken, en laat het 2 uur rijzen (het deeg moet in massa zijn verdubbeld).
- 3 Verdeel het deeg in 8 porties en rol elke portie tot een bol.
- 4 Wrijf een bakplaat in met boter, bepoeder met bloem en leg de bollen deeg met minimaal 5 cm tussenruimte op de plaat. Laat nog een uur rijzen op een warme plek.
- 5 Bestrijk elke bol met wat gesmolten boter en bak de buns in 18 minuten gaar in een op 190 °C voorverwarmde oven.
- 6 Bestrijk de gebakken buns nogmaals met gesmolten boter en laat ze afkoelen op een rekje.

* Bij gebruik van sesamzaadjes bestrijk je de bollen voor het bakken met ei en bestrooi je ze daarna met sesamzaadjes.

Rund – shortrib

JAN DE WIT*

- 800 G RUNDERSHORTTRIB
- ZOUT EN PEPER

Instructies

Vlees door de grove plaat malen en op smaak brengen.

Cuisson: 52 °C

Rund – spek

- 650 G RUNDERSCHOUDER (BASIS)
- 150 G GEROOKT SPEK
- 30 ML SOJASAUUS
- PEPER

Instructies

Rundvlees en spek door de grove plaat malen, dan mengen met sojasaus en op smaak brengen.

Cuisson: 52 °C

Rund – Jack Daniel's

- 750 G RUNDERSCHOUDER (MAGERE RUNDERLAPPEN), GROTE STUKKEN VET VERWIJDERD
- 80 ML JACK DANIEL'S BOURBON
- 1½ EL WORCESTERSAUUS
- 1 TL OREGANO
- 1 TL KOMIJNPOEDER
- ZOUT EN PEPER

Instructies

Vlees door de grove plaat malen, dan mengen met Jack Daniel's, worcestersaus, oregano en komijn en op smaak brengen.

Cuisson: 52 °C

Rund – BBQ-freak

- 400 G BRISKET FLAT, GROTE STUKKEN VET VERWIJDERD
- 400 G BRISKET POINT, GROTE STUKKEN VET VERWIJDERD
- ZOUT EN PEPER
- 30 G BBQ-RUB

Instructies

Vlees door de grove plaat halen, dan mengen en op smaak brengen. Voor het grillen bestrooien met de rub en beslist garen op de BBQ.

Cuisson: 52 °C





GARLIC

AUTUS

Sauzen

Een van de basisingrediënten van een hamburger is de saus, daar waren we het al over eens, en in vele gevallen is dat een saus op basis van vet, meestal een mayonaise. Je kunt ook, als de patty of de topping al vrij vet is, kiezen voor een saus op basis van groente – maakt het allemaal wel wat lichter, als je dat wilt.

We starten het hoofdstuk sauzen niet op alfabetische volgorde maar met de koning: de mayo. Zelf mayo maken is makkelijk, leuk en lekker, en biedt plaats voor nog meer variatie, maar kant-en-klaar kopen en op smaak brengen is natuurlijk ook prima. Koop een beetje goede kwaliteit. Tip: als je het allemaal wat minder vet wilt, wissel je mayonaise om voor frietsaus, die bevat namelijk minimaal 50% minder vet.



Mayonaises



Mayonaise – basis

- 2 EIEREN
- 15 G DIJONMOSTERD
- 30 ML WITTEWIJNAZIJN
- 200 ML ZONNEBLOEMOLIE
- ZOUT EN PEPER

Instructies

- 1 Vul een hoge, smalle (maat)beker met de eieren, mosterd, azijn en olie – in die volgorde.
- 2 Zet de staafmixer* onder in de beker en draai op de hoogste stand.
Haal zodra de massa onderin egaal van kleur is, de staafmixer – nog draaiende – langzaam naar boven. Breng op smaak met zout en peper.
- 3 Te dikke mayonaise kun je het beste verdunnen met een beetje water, dit bevordert ook de stabiliteit.

* Geen staafmixer? Maak dan een mengsel van ei (alleen eidooier), mosterd en azijn en voeg daar al kloppende druppelsgewijs de olie aan toe (mag daarna in een dun straaltje als je ziet dat de mayo 'pakt'). Breng op smaak met zout en peper.

NB Met deze methode kun je per eidooier wat meer olie gebruiken, maar pas dan wel de andere smaakmakers aan.

Aiolimayonaise

Aioli komt oorspronkelijk uit Catalonië (en heet daar allioli) en wordt gemaakt door een paar tenen knoflook fijn te vijzelen met wat zout en daar druppelsgewijs olijfolie bij te doen. Zonder eidooier, dus – bijna niet te doen!

Neem lekker mayonaise van hiernaast en roer er geperste knoflook doorheen naar smaak. Let wel op met de hoeveelheid knoflook, want de smaak ontwikkelt zich pas echt na een halfuur!



- 300 G MAYONAISE, BASIS (ZIE P. 214)
- 1 À 2 TENEN KNOFLOOK, KERN VERWIJDERD, GEPERST

Chilimayonaise

De ongeëvenaarde chilimayonaise uit Happyhappyjoyjoy, gevonden bij Little Bao in Hong Kong. De Kow Yick Wan Kee-chilisaus is op basis van zoete aardappel.



- 300 G MAYONAISE, BASIS (ZIE P. 214)
- 50 G SRIRACHA CHILISAUS
- 30 G KOW YICK WAN KEE-CHILISAUS
- 20 ML MIRIN (JAPANESE AZIJN)