



ATOMIC LIMBURGER



EEN BURGER OM U TEGEN TE ZEGGEN

Het was een beetje uitproberen en experimenteren, maar ik moest en zou van leverworst een hamburger maken. Nu, dikwijls als je de structuur van iets verandert, reageert het ook anders. In dit geval werd het gehakt van de worst heel zacht en smeug, maar door het te verwarmen krijg je een andere smaak dan als je het, zoals het hoort eigenlijk, koud zou eten. Dus met een beetje hulp van bindmiddelen zoals ei, volkorenbloem en Japanse broodkrumels krijg je de opbouw van een kroket, in de vorm van een hamburger. En met die warme, volle smaak een burger om u tegen te zeggen. Tenzij je écht geen lever lust, maar dan kies je beter saaier bereidingen.

Bij de opbouw van een burger is de combinatie van smaken niet onbelangrijk. En vermits leverworst

tot burgers en die te gebruiken in wat wij nu kennen als 'een hamburger', is eigenlijk een eeuwenoud gegeven. Die 'fijnproeftrend' waait ook wel weer over. Eettrends zijn er om een industrie die op dat moment goed draait, draaiende te houden, net zoals in de mode hoort dat erbij, maar in mijn ogen is er niets mis met terugrijpen naar vaste waarden. Ik ga regelmatig naar Parijs, en je kunt ervan zeggen wat je wilt, de Fransen zijn dat gevoel van traditie nog altijd perfect de baas. Misschien moeten wij dat ook meer doen. Lokaal denken met internationale flair. En ik mag het misschien niet zeggen, maar meestal is hetgeen je koopt van goede leveranciers (bijvoorbeeld een goede slager) verantwoord dan je zou denken. Uitzoeken waar dingen vandaan komen, welke weg ze hebben

afgelegd, is dikwijls duidelijker dan een etiket op een verpakking lezen. Maar dat is mijn mening.

De kijkvoerfoto van deze week is er een

met vlammen uit zijn gat. Vanwege het contrast van de saus, die best pittig is door de mierikswortel, met de zachte smaak van het vlees. En alle Limburgse vrienden die ik heb (en dat zijn er vrij veel) hebben die combinatie ook in hun karakter. Superlieve mensen met een pittig kantje. Limburger dus, not hamburger.

Een hamburger met vlammen uit zijn gat. Vanwege het contrast van de pittige saus met het zachte vlees. En alle Limburgse vrienden die ik heb, hebben die combinatie ook in hun karakter

heel populair is in Nederland en Duitsland, zocht ik in oude kookboeken waar het daar vooral mee geserveerd wordt. En dan kom je al gauw bij confits, gekaramelliseerde ui en appel. Perfect te vertalen naar een nieuw hamburgerrecept.

Het is een trend om te beweren dat hamburgers 'gourmet' moeten zijn. Maar alle soorten vlees verwerken

Nodig (voor 4 stuks)

- 400 g Limburgse leverworst
- 2 el volkorenbloem
- 2 el panko
- 2 dooiers
- een soepbord met een bodem volkorenbloem gemengd met versgemalen peper
- boter

Doen

- 1 Haal de leverworst uit het vel en hak ze fijn, dat kan in een keukenrobot met een vlinderhaak of in een

kom met de hand.

- 2 Meng de dooiers, de bloem en de panko door het gehakt tot een vrij vaste massa.
- 3 Verdeel het gehakt in vier gelijke delen en vorm ze met je handen tot burgers.
- 4 Rol elke burger goed in de bloem met de peper.
- 5 Bak ze even in de pan op een hoog vuur in boter (niet in olie en niet te lang bakken, dan gaan ze smelten).

Limburgse leverworst

De Limburgse leverworst is net als de cervela een kookworst. Kookworsten vormen een vast onderdeel van charcuterie, een woord waarvan de herkomst overigens bij het Franse 'chaire cuite' ligt, oftewel 'gekookt vlees'. Ze bestaan meestal uit varkensvlees. In leverworst zit voornamelijk kopvlees en minstens dertig procent varkenslever, vandaar de naam. Leverworst is een traditioneel product in Nederland en Duitsland, en in ons eigen Limburg. De Limburgse worst, die je onder andere bij beenhouwer Otten vindt, leunt aan bij de Nederlandse, maar de kruiden zijn anders, met muskaatnoot en foelie. Je eet de worst doorgaans koud, in schijfjes of uit het vuistje, als aperitiefhapje, bij de boterham of als snack.



Meer weten over leverworst? Op www.streekproduct.be vertelt een producent je er meer over.

Vergeet de hamburger, maak eens een Limburger. Een zachte sappige burger van Limburgse leverworst op een zelfgebakken melkbroodje met bladspinazie, peterselie, gekaramelliseerde rode ui en appel overgoten met atomic-saus.

tekst en productie Erik Vernieuwe foto's Kris De Smedt

LEKKER BIJ DE LEVERWORSTBURGER

Melkbroodjes

Nodig (voor 4 stuks)

- 200 g bloem
- 150 g griesmeel
- 200 ml melk
- 20 g verse gist
- 1 tl ahornsiroop
- ½ tl zout
- 1 dooier
- grof zout

Doen

- 1 Verwarm de melk in een klein potje (niet koken, gewoon warm).
- 2 Giet de melk in de bowl van een keukenrobot met kneedhaak.
- 3 Je kunt het deeg ook met de hand kneden.
- 4 Voeg de gist bij de melk, stort daarop in deze volgorde de bloem, het griesmeel, de ahornsiroop en het zout.
- 5 Knead tot een glad elastisch deeg (10 minuten).
- 6 Laat de deegbol 20 minuten rijzen onder een doek.
- 7 Verdeel het deeg in vier gelijke stukken en maak er bolletjes van.
- 8 Leg de bolletjes deeg op een bakplaat met bakpapier.
- 9 Dek af met een doek en laat



De making-of.

nogmaals 20 minuten rijzen.

- 10 Duw met de botte kant van een mes de bolletjes in twee helften (niet doorsnijden, gewoon tot 5 mm van de bodem drukken).
- 11 Strijk de broodjes in met een beetje dooier en bestrooi ze met een beetje grof zout.
- 12 Bak ze 15 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C.
- 13 Als je graag een beetje een korst hebt, verwarm dan een bakschaal op de bodem van de oven mee voor en giet daar op het laatste moment een beetje koud water in. De stoom zorgt er dan voor dat de broodjes iets krokanter worden dan normaal.

Atomic hamburgersaus

Nodig

- 3 el stevige mayonaise
- 1 tl mierikswortelpasta
- 1 el gedroogde ui
- ½ tl limoensap
- paar druppels worcestershiresaus
- 1 tl paprikapoeder
- snuifje zout

Doen

Heel eenvoudig: meng alles in een kleine bowl tot een dikke saus.



Bruin brood met leverworst

Zoals het hoort, heel simpel maar superlekker.

Nodig

- schijfjes Limburgse leverworst
- een paar sneetjes volkorenbrood
- rucola
- vijgenconfit

Doen

- 1 Rooster de sneetjes brood.
- 2 Leg er een beetje rucola op.
- 3 Dan een paar schijfjes leverworst.
- 4 Werk af met een beetje vijgenconfit.

Gekaramelliseerde uien en appels

Nodig

- olijfolie
- 1 rode ui
- 1 appel
- 1 el bruine suiker
- 1 el frambozenazijn

Doen

- 1 Snij de ui en de appel in schijven van 5 mm.
- 2 Verwarm de olie op een middelhoog vuur in een grote pan.
- 3 Fruit de uien tot ze zacht en glazig zijn in de olie.
- 4 Voeg hierbij de bruine suiker en bak verder.
- 5 Blus met frambozenazijn en leg de schijven appel mee in de pan.
- 6 Laat alles verder bakken, draai de appelschijven af en toe om en roer regelmatig door de ui, tot het vocht verdampt is.

LEESVOER

- Hamburger a Global History (2008)
- De Amerikaanse Keuken (1987)
- Swabia a culinary tour (1976)
- 365 ways to cook Hamburger (1958)
- The Wal-Mart Family Cookbook (2001)

GOOGLE IT!

- in n out secret menu
- what's beef düsseldorf
- de veehandel antwerpen
- bang! paris
- serious eats
- hamburger cake