Cajunburgers, pikante burgers op de BBQ

Cajunburgers of welke smaak hamburger je ook wilt eten, zelf maken is supersimpel en veel lekkerder.

Op internet vind je veel informatie over wat het juiste gehakt is voor de beste burger. Zelf hou ik het simpel, vind rundergehakt het lekkerste en is wat mij betreft vet genoeg om een lekkere burger te maken.

Zolang je er maar voor zorgt dat je het vuur onder grillpan of BBQ niet te hoog zet zodat het gehakt voldoende tijd heeft om te garen.

En wil je mooie stevige burgers hebben, “investeer” dan in een hamburgerpers/hamburgermaker. Deze kosten in de meeste huishoudelijke winkels tussen de 7 en 10 euro.

Alhoewel mayonaise en ketchup altijd lekker zijn bij een burger, heb ik deze keer gekozen voor een skyrdip.

Voor 4-6 burgers

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten burgers

- 500 gram gehakt
- 1 ei
- 2 eetlepels cajunkruiden

Bereiding cajunburgers

Meng het gehakt goed met de cajunkruiden en het ei. Het meest eenvoudig gaat het met je handen.

Wil je flinke burgers, verdeel het mengsel dan in 4 delen en voor kleinere burgers in 6-en.

Doe een stukje huishoudfolie in de pers, leg hier bovenop het gehakt en dan weer een stuk folie.

Druk met de pers het gehakt stevig in de mal.

Het huishoudfolie zorgt er voor dat je de burger eenvoudig uit de pers kan halen zonder dat deze blijft plakken.

Bakken: kies zelf of je deze op de BBQ of in de grillpan bakt, zorg er wel voor dat het vuur niet te hoog staat.

De dip die op de foto staat is gemaakt van skyr, maar je kan ook goed griekse yoghurt of volle kwark gebruiken.

Ik heb de volgende ingrediënten door elkaar gemengd: 3 eetlepels skyr, 1 theelepel mosterd, 1 theelepel mierikswortel, 1/2 theelepel paprikapoeder en wat citroensap + zout naar smaak.