

# Belgische burger

Uit de workshop 'Hamburger festival'



4 personen – 30 min bereidingstijd

## Ingrediënten

- 4 hamburgerbroodjes
- 4 rundshamburgers
- 2 witte uien
- 400 ml Lacroix Runderfond
- 4 sneetjes Brugge Oud
- 4 el mayonaise
- Tijm
- 1 blaadje laurier
- Maïzena bruine roux
- 33 cl Leffe Bruin
- 1 el bruine suiker
- Carlsbourg Ardense roomboter

## Bereidingswijze

- Pel de uien en snipper ze fijn.
- Bak de helft van de ui in wat boter tot ze bruin kleurt.
- Blus met de helft van het bier, voeg er de rundsbouillon aan toe en kruid af met tijm en laurier.
- Laat tot de helft inkoken en giet door een zeef. Voeg Maïzena bruine roux toe om de saus in te dikken.
- Laat de andere helft van de ui karameliseren met de bruine suiker en de andere helft van het bier. Laat inkoken.
- Snij de hamburgerbroodjes in twee en besmeer ze met wat boter. Rooster ze gedurende 5 min in de oven (grillstand).
- Bak de rundshamburgers in een grillpan met wat boter en leg er een sneetje Oud-Brugse kaas op zodra je ze hebt omgedraaid.
- Smeer mayonaise op het onderste deel van de hamburgerbroodjes en leg er wat gekarameliseerde ui en een rundsburger met kaas op.
- Werk af met biersaus en sluit af met het bovenste deel van de hamburgerbroodjes.

*In samenwerking met Lacroix, Carlsbourg, Leffe & Brugge Oud.*