**Ananasburger met Jack Daniels saus**

sjalotje
knoflook
olijfolie
Griekse yoghurt
zoete chilisaus
ketchup
mierikswortelcrème
JD barbecuesaus
verse ananas
mango
uien
rode balsamico
Parmaham

rundergehakt
peper & zout
tijm
zoete paprikapoeder
cheddar
harde geitenkaas
broodjes
mosterd
honing
frietaardappelen
kerstomaatjes

**eieren
ijsbergsla
zoete maïs
komkommer**

**Begin met de saus**. Snipper een sjalotje en plet een tweetal knoflookteentjes. Stoof ze in een scheutje olijfolie en laat afkoelen. Meng met Griekse yoghurt. Voeg dan naar eigen smaak de andere ingrediënten toe: zoete chilisaus, ketchup, mierikswortelcrème en barbecuesaus van Jack Daniels of een soortgelijk product op basis van whisky.

**De ananas**. Schil en snijd een verse ananas in dunne schijven. Leg ze in een hete grillpan en bak ze aan beide kanten tot een grillpatroon zichtbaar is. Snijd een geschilde mango in dunne plakjes. Laat een op ringen gesneden ui karamelliseren in een scheutje olijfolie. Meng op het einde met een paar lepels rode balsamico.

Droog sneetjes Parmaham tussen velletjes bakpapier en onder gewicht 1 minuut in een microgolfoven op hoogste vermogen.

**Maak de burgers.** Kruid zuiver rundergehakt met peper, zout, tijm en zoete paprikapoeder. Neem een portie gehakt in de hand en duw er een put in. Vul met geraspte cheddar en plooi het vlees erover, zodat de kaas in het centrum van de vleesbal zit. Druk plat tot de klassieke hamburgervorm.

Bak de burgers in de pan tot ze goed gaar zijn. Leg ze dan in een ovenschotel. Bedek ruim met geraspte harde geitenkaas en zet onder de grill tot de kaas smelt en kleurt.

Snijd hamburger-broodjes middendoor en grill ze op de broodtoaster. Maak een sausje van mosterd met honing en borstel de bodem van de broodjes ermee in.

Leg daarop een schijf ananas. En verder naar boven toe: een hamburger uit de ovenschotel, een plakje Parmaham, een flinke schep gekarameliseerde ui, een schijfje mango en sluit af met het bovendeel van het broodje en fixeer met een barbecuespiesje. Hou de burgers warm in een oven op 85°C en begin aan de bordvulling.

**Maak strofrietjes**. Snijd frietpatatjes op luciferdikke frietjes. Doe dat met een mandoline, want met de hand duurt het een eeuwigheid. Droog de minifrietjes en hang ze 2 minuutjes in de frituurpan op 150°C. Laat afkoelen en bak een tweede keer op 175°C tot goudbruin.

Bak kerstomaatjes in een pannetje en zet de andere ingrediënten klaar.

**Op het bord**. Een warm gehouden burger en dan naar eigen inspiratie de andere ingrediënten: ijsbergsla, een hardgekookt eitje, de warme kerstomaatjes, uitgelekte zoete maïs, komkommerschijfjes, de strofrietjes en een potje saus. Die kan koud geserveerd worden, maar opgewarmd is ook OK.