**Everzwijnburger**

everzwijngehakt  
peper & zout  
kruidnagelpoeder  
jeneverbessen  
koriander  
gember  
ontbijtspek  
banaan  
rode biet  
Griekse yoghurt  
room  
ei  
zoete aardappel  
boter  
mosterd  
verse vijgen  
witte balsamico  
vloeibare honing  
ui  
belegen kaas  
hamburgerbroodje  
gemengde sla

**De burger**. Koop everzwijngehakt of maal een mooi stuk everzwijnsteak. Maak er evenveel hamburgertjes van als je nodig hebt. Kruid met peper, zout, kruidnagelpoeder, geplette jeneverbessen, koriander en gember. Omwikkel ze met ontzwoerd ontbijtspek. Bak de burger in boter tot er geen bloed meer uitvloeit als je erin prikt met een priem.

**De dressing**: snijd een banaan op schijfjes en bak ze in wat boter. Voeg blokjes gekookte biet toe. Meng met Griekse yoghurt en zet er de staafmixer in. Voeg wat room toe voor een vloeiender dressing indien gewenst. De dressing kan koud of opgewarmd gebruikt worden.

**Gefrituurd ei**: Verwarm de frituurolie op 180°C. Breek een ei in een kommetje. Laat het voorzichtig in de frituurpan glijden. Schep het eiwit over de dooiers. Draai één keer om en frituur het ei in ongeveer anderhalve minuut. Laat uitlekken op keukenpapier.

**Mosterd-vijgenvinaigrette**: meng een paar eetlepels mosterd met fijngemalen verse vijgen, een lepeltje witte balsamico en een scheut vloeibare honing. Meng tot een homogene vinaigrette.

**Gekarameliseerde ui**: snijd een ui in ringen en bak die tot ze karamelliseren in boter.

**Montage**: warm de broodjes op. Smeer het bodempje in met wat vinaigrette. Leg daarop een plakje belegen kaas, type Oud Brugge. Ga verder in opwaartse volgorde met een schijf zoete aardappel, de burger, de dressing, nog een schijf zoete aardappel, de gekaramelliseerde ui, het gefrituurd ei en het ronde broodje. Pin vast met een barbecuespiesje.

**Op het bord**: je kan de everzwijnburger op het bord omringen met een gemengde salade naar keuze. Hier werd gekozen voor gemarineerde rodekool, gegaarde witte bonen en veldsla. Je kan ook frietjes of gebakken aardappeltjes op het bord dresseren.