**Hamburger voor fijnproevers**

Parmezaan
gemengde salade
avocado
eieren
bacon
kerstomaatjes
rode ui
bladpeterselie
aardbeien
gele kiwi
Griekse yoghurt
tomatenpuree
ingemaakte augurken
witte balsamico

dragonbieslookrundergehaktauberginegedroogde peterselieknoflookpoederolijfolieoude rode balsamicokomkommervloeiende bloemplakjes Oud Bruggeplakjes geitenkaassesamzaadjesgrisonvleescoeur de boeuf

peper & zout

**Mandje van Parmezaanse kaas**. Bedek de bodem van een pannetje met geraspte Parmezaan. Zet dit op een zacht vuurtje en wacht tot het kleurt. Schep het koekje uit het pannetje en leg het over een koffiekopje of een andere vorm. Wacht tot het afgekoeld is voor gebruik.

Je Parmezaanmandje is nu klaar. Vul dit met een gemengde salade, gebakken avocado, schijfjes hardgekookt ei, krokant gebakken baconreepjes, veelkleurige kerstomaatjes en ringetjes rauwe rode ui. Werk af met bladpeterselie en eventueel een aardbeitje en schijfjes gele kiwi.

**De dressing in het zwarte potje**, is een mengeling van Griekse yoghurt, tomatenpuree, een paar lepels sap uit een bokaaltje opgelegde augurken, een scheut witte balsamico, peper uit de molen en rotszout uit de molen. Dit werd gemengd met verse gesnipperde dragon en bieslook.

**Groentefrietjes**. Hier wordt gekozen voor staafjes rauwe wortel. Je kan ze ook bakken in de airfryer, vervangen door pastinaak of zoete aardappel. Of vervangen door gewone aardappelfrietjes.

**De burgers**. Maak zeer platte hamburgers van zuiver rundsgehakt gekruid met peper ren zout. Bak ze aan beide zijden tot er kleurloos vocht uitvloeit als je erin prikt met een spiesje.

**Verder heb je nodig**: schijven aubergine, gekruid met gedroogde peterselie en knoflookpoeder, bruin gebakken in olijfolie en op het einde bestoven met oude balsamico. Uien, gebakken tot ze karamelliseren. Komkommer, bestoven met vloeiende bloem gemengd met peper en krokant gebakken. Opgelegde augurken in julienne gesneden. Sneetjes Oud Brugge en plakjes geitenkaas. Rooster ook wat sesamzaadjes en snipper een paar plukjes peterselie. Hier geen spek, maar mager grisonvlees, dat je net zoals ontbijtspek krokant bakt in een pan.

**De opbouw**: in het bakje een bodem gekarameliseerde ui, dan van links naar rechts, aubergine, Oud Brugge, krokante grison, een hamburger, een schijf coeur de boeuf tomaat. In het midden de gebakken komkommer gemengd met de opgewarmde julienne van augurk. Dan in omgekeerde volgorde dezelfde ingrediënten schikken.

Zet dit potje in een warme oven op 85°C tot de kaas smelt. Uit de oven afwerken met een paar lepels dressing, de geroosterde sesamzaadjes en gehakte peterselie.