**Rendierburger**

rendiergehakt  
peper & zout  
gedroogde tijm  
marjolein  
rode ui  
boter  
rodekool  
rode balsamico

olijfolie  
cassonade  
appel  
kaneel  
Griekse yoghurt  
veenbessengelei  
mosterd  
honing  
kaasplakjes  
hamburgerbroodjes

**Rendierburger**: kruid het rendiergehakt met peper, zout, gedroogde tijm en marjolein. Maak er hamburgertjes van met dezelfde diameter van je broodjes. Bak de burgers aan beide zijden tot er geen bloed meer uitvloeit als je erin prikt met een priem.

**Gekarameliseerde ui**: snijd een rode ui op ringen en karamelliseer die in een beetje boter.

**Gebakken rodekool**: snijd een rodekool verticaal in plakken. Dat is nodig om te beletten dat de plakken uit elkaar vallen. Marineer ze een uurtje in een marinade van rode balsamico, olijfolie en cassonade suiker. Bak de schijven in een pan met hete olijfolie. Neem een brede spatel om ze straks te dresseren of ze breken.

**Gekarameliseerde appelschijfes**: snijd een ongeschilde appel in schijven en bak ze in boter met kaneel en cassonade suiker.

**Dressing**: Meng Griekse yoghurt met veenbessengelei en serveer koud in een bakje.

**Montage**: begin met de opgewarmde bodem van het hamburgerbroodje ingestreken met een mengsel van mosterd en honing. Bouw in opwaartse volgorde op met een plakje geitenkaas of cheddar naar keuze, een schijfje gemarineerde en gebakken rodekool, een schijfje gekaramelliseerde appel, een gebakken rendierburger, een ruime portie gekaramelliseerde ui en het opgewarmde ronde deksel van het broodje. Fixeer met een barbecuespiesje.

**Op het bord**: de rendierburger met omkadering van een gemengd slaatje naar keuze. Hier werd gekozen voor ijsbergsla, schijfjes tomaat en gebakken aardappeltjes. Serveer met mayonaise en een potje dressing.