**Klassieke hamburger met knolselderfrietjes**

boter

knolselder

maïzena

Chinese kool

ontbijtspek

olijfoliespray

uien

eitjes

tomaat

hamburgerbroodjes

geitenkaas in sneetjes

mozzarella in sneetjes

rundergehakt

peper en zout

tijm en rozemarijn

Griekse yoghurt

tomatenpuree

ingemaakte augurkjes (plakjes)

puntpaprika

witte balsamico

bruine suiker

mosterd

honing

**Maak de saus**: hak een ingemaakt augurkje en een halve geschilde puntpaprika in een zeer fijne brunoise. Stoof de groentemix in wat witte balsamico. Breng op smaak met een lepeltje bruine suiker of een vervangend zoetmiddel. Laat volledig afkoelen.

Meng deze bereiding met een potje Griekse yoghurt en een paar eetlepels tomatenpuree. Je kan de saus opwarmen, maar niet laten koken.

Zet ook een sausje klaar van een paar eetlepels scherpe mosterd met een beetje vloeibare honing. Meng dit goed.

**De burgers**. Vorm patties van zuiver rundergehakt gekruid met peper, zout, tijm en rozemarijn. Bak ze kort voor het serveren van de burger, in een pan met boter.

**De frietjes**. Snijd een geschilde knolselder in frietjes. Wentel ze in maïzena en schud ze goed af. Frituur ze 3 ½ minuut op 150°C. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Bak ze net voor het opdienen in de olie op 180°C tot ze goudbruin en knapperig zijn.

**Chinese kool.** Rasp een stuk Chinese kool fijn in de blender. Overgiet met witte balsamico. Dek af en zet de kom koel weg in de frigo.

**Andere mise en place.** Bak een paar fijne sneetjes ontbijtspek in een hete pan bestoven met olijfoliespray tot ze krokant zijn. Houd ze warm tot gebruik.

Schil een paar uien en snijd ze in fijne reepjes. Roerbak ze in een pan met een klontje boter tot ze volledig gekaramelliseerd zijn. Zet ze afgedekt warm weg tot verder gebruik.

Bak net voor het serveren een spiegeleitje per bord. Kruid met peper en zout. Snijd een tomaat op schijven. Verwijder de meeste pitjes en bak de schijfjes kort in een pannetje tot ze zacht zijn, maar niet papperig.

Snijd de hamburgerbroodjes open en leg ze met de snijvlakken op de broodrooster op de grillstand.

**Assemblage.** Leg de onderste helft van een hamburgerbroodje op het bord. Smeer er een laagje honing-mosterd op. Werk verder af naar boven met een plakje geitenkaas, een hoopje gekaramelliseerde ui, een gebakken burger, een sneetje mozzarella, twee plakjes augurk, twee schijfjes tomaat en een paar lepels yoghurtsaus. Zet er het bovenste van het broodje op en fixeer met een barbecuespiesje. Zet deze constructie even in een hete oven, tot de kaas smelt over de burger.

Haal de borden uit de oven en werk af met knolselderfrietjes, het spiegeleitje en een flinke portie koude Chinese kool. Serveer desnoods met mayonaise, mosterd of ketchup, voor wie het niet laten kan.