**Boheemse rundsburger**

uien

olijfolie

barbecuesaus

rundergehakt

peper & zout

gedroogde peterselie

knoflookpoeder

uienpoeder

boter

pancetta

tomaten

kropsla

augurken

Griekse yoghurt

honing

mosterd

tomatenconfituur

eieren

sesamolie

sesamzaadjes

gepaneerde kaasschijf

broodknoedels

Zet volgende bereidingen klaar. Begin met de **uiensaus**. Snijd grote uien op ringen en bak die tot ze karamelliseren in wat olijfolie. Giet er tegen het einde een paar scheuten barbecuesaus van Jack Daniëls bij. Hier heb ik gekozen voor de Smokey Sweet. Laat de smaken nog even mengen en zet de bereiding langs de kant.

Maak de **rundsburgers**. Kruid zuiver rundergehakt met peper, zout, gedroogde peterselie, knoflookpoeder en uienpoeder. Verdeel in porties en vorm tot schijven. Bak de burgers in boter en houd ze warm.

Bak de **pancetta** in een droge pan krokant en giet het vet weg. Bewaar warm.

**De groenten**: snijd de tomaten in schijven, was en snijd de kropsla, snijd de augurken overlangs in plakken, tenzij je ze voorgesneden gekocht hebt.

Maak **een dressing** van Griekse yoghurt, mosterd en honing. Je kan die opwarmen tot lauw of gewoon koud bewaren tot gebruik.

Maak **tomatenconfituur.** De snelste manier om dat te doen, is om gepelde tomaten uit blik te gebruiken. Verse gepelde en leeggemaakte tomaten zijn uiteraard beter als ingrediënt. Verder heb je nodig: 100 gr griessuiker per kilo tomaten, een beetje tijm, rozemarijn en peper. Ook een grote rode ui, gesnipperd en glazig gestoofd. Voeg alles samen, zet er de handmixer in tot je een homogene massa bekomt en laat minstens een kwartiertje sudderen op laag vuur. Is de confituur voldoende uitgedampt, laat dan afkoelen tot kamertemperatuur. Heb je geen tomaten- confituur en geen zin om er zelf te maken, gebruik dan curryketchup.

Maak **spiegeleitjes** en dat liefst in speciaal eierpannetje of in een brede ring die je in je normale bakpan zet. Bedoeling is dat het ei maximaal 3 à 4 centimeter diameter heeft. Bewaar warm.

Besprenkel één schijf [**broodknoedel**](https://www.creatief-koken.be/basis/5717.htm) per burger met sesamolie en grill die kort maar hevig in de grillpan. Rooster ondertussen een handvol sesamzaadjes in een droge pan.

**Als laatste**: de gebakken kaas. Je kan de kaas, type Emmenthaler of Gouda zelf paneren. De snelle oplossing is dat je schijven gepaneerde kaas koopt en die bakt of frituurt volgens de instructies op de verpakking.

**Dan volgt de ‘assemblage’ van de burger.**

Begin met een schijf broodknoedel (niét de gegrilde, maar één van de gestoomde en gesneden rol – zie de kleine foto rechts boven).

Leg daarop in stijgende lijn: de gebakken ui, de rundsburger, pancetta, sla, tomaat en augurk. Een gepaneerde kaasschijf met daarop de dressing, een spiegeleitje met daarop een royale lepel tomatenconfituur.

Dek af met een gegrilde schijf broodknoedel, bestrooid met sesamzaadjes. Stabiliseer de constructie met een barbecuespiesje en die onmiddellijk op.