**Zwitserse hamburger - Swiss burger**

JD Smooth Original  
zure room  
veldsla  
tomaten  
grison  
Gruyère  
rundsgehakt  
peper en zout  
boter  
buns  
rösti

mayonaise  
augurkjes  
mierikswortelcrème  
lookpasta  
tomtenconcentraat  
mosterd  
champignons  
sjalotjes  
vers knoflook  
Noilly Prat

Cognac

**Saus**: maak een koud sausje van mayonaise, een lepel vocht uit een bokaaltje opgelegde augurkjes, mierikswortelcrème, lookpasta, tomatenconcentraat en mosterd. Meng met een flinke scheut Cognac.

**Champignons**: snijd de champignons in dunne plakjes. Hak sjalotjes en knoflookteentjes in een fijne brunoise. Bak de champignonschijfjes tot bijna alle vocht verdwenen is en ze een mooie diepbruine kleur hebben. Doe er nu de sjalotjes met knoflook bij en roerbak nog een paar minuten. Giet er een half glas Noilly Prat en een paar flinke scheuten Jack Daniel’s Smooth Original (barbecuesaus) bij en laat even inkoken tot de alcohol verdampt is. Meng de bereiding met een paar eetlepels zure room. Niet té veel room, want deze bereiding komt vrijwel bovenop de andere onderdelen van de Swiss burger en mogen niet te nat zijn zodat ze er niet afglijden.

**Veldsla en tomaat**: kies voor kleine veldsla of een andere bladgroente zoals waterkers. Was grondig om alle zandresten te verwijderen. Zwier droog en bewaar koel tot gebruik. Snijd enkele tomaten in de lengte op schijven van één centimeter. Spoel de zaadjes weg onder de kraan. Bewaar koel.

**Spek**: kies voor het Zwitserse grison-vlees. Dat is super mager gerookt rundsvlees met de smaak van het vette varken maar zonder het vet. Bak de velletjes grison in een droge antikleefpan tot ze krokant zijn.

**Kaas**: een échte Swiss burger verdient échte Zwitserse Gruyère, zonder gaten dus. Iets duurder in aankoop, maar niet te krenterig zijn want dit ingrediënt maakt het smaakverschil met een gewone cheeseburger.

**Vlees**. Kies voor het vlees van de burgers voor 100% rund en liefst met een ‘stamboom’ zoals agnus beef of limousin. Ik heb ervoor gekozen om het niet met andere ingrediënten te mengen behalve peper en zout, net om de authentieke smaak van het kwaliteitsvolle vlees te bewaren.

Vorm van het vlees platte schijven en bak de burgers een viertal minuutjes aan elke kant. Controleer met een spiesje of er helder vocht uitstroomt. Dan zijn ze OK. Verminder het vuur, leg een paar sneetjes Gruyère op de burgers, sluit de pan en laat een tweetal minuutjes staan tot de kaas half gesmolten is.

**Broodjes**: je kan ze zelf maken, maar ik heb gekozen voor broodjes die je thuis net nog een paar minuutjes moet afgebakken in een oven. Halveer ze en begin dan aan het leuke werk.

**De montage**: de volgorde van de opbouw, van onder naar boven is: het platte stuk van het broodje, geborsteld met een beetje van de saus. Daarop fijngesneden augurkjes, een bedje veldsla, een flinke schep saus, schijfjes tomaat, krokant grisonvlees, een burger met kaas, een flinke schep van de champignonbereiding. Sluit met de bovenkant van het broodje en fixeer met een barbecuespiesje in hout.

**Op het bord**: de Swiss burger, met rösti of indien je dat liever hebt, gewone frietjes en de rest van de saus.