

# Wildburger 'forestière'

**4 personen**

**40 minuten**

Dé ultieme Belgische herfstburger! Al deze lokale seizoensproducten samen zorgen voor een echte herfst explosie op je bord! Geen burger vol saus, maar wel boordevol smaak. Wist je trouwens dat je álle ingrediënten die je hiervoor nodig hebt bij ons in de winkel vindt?

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 wildburgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 8 schellen traag gegaard buikspek
- 1 bakje bospaddenstoelen
- 4 schellen brandnetelkaas
- 1 stronk witloof
- 2 potjes witloofkonfijt
- bakboter
- een paar takjes verse tijm



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 160 graden.
2. Snij de bospaddenstoelen in fijne reepjes, de kleintjes kan je zo laten. Zet apart.
3. Verhit een grote antikleefpan op een middelhoog vuur en smelt een klontje boter.
4. Geef de wildburgers langs beide zijden een mooi korstje, ze hoeven binnenin nog niet doorgedaard zijn.
5. Haal de burgers uit de pan en leg ze op een ovenschaal en zet ze een tiental minuutjes in de oven, ondertussen maken we de rest.
6. Draai het vuur wat zachter en bak de bospaddenstoelen in de vetstof van de wildburgers. Doe de takjes verse tijm mee in de pan. Zet het vuur uit en doe een deksel op de pan.
7. Wanneer de burgers een tien minuutjes in de oven hebben gezeten snij je de broodjes open en leg je ze mee open in de oven.
8. Beleg elke wildburger nu ook met een, indien nodig dubbelgevouwen, schelletje brandnetelkaas. Daarbovenop leg je ook telkens 2 schellen traag gegaard buikspek, ook dubbelgevouwen.

9. Laat dit alles nu nog een tiental minuutjes verder opwarmen in de oven. Of toch zeker tot de brandnetelkaas mooi over de burgers gesmolten is.
10. Ondertussen snij je de stronk witloof in dunne reepjes. Verwarm de bospaddenstoelen opnieuw even kort, en verwijder de tijmtakjes.
11. Nu gaan we de hamburgers 'opbouwen'. Leg de 4 onderkanten van de broodjes voor je klaar en smeer op elk stukje een half potje witloofkonfijt.
12. Verdeel dan de fijngesneden witloof over de 4 broodjes.
13. Beleg dan met wat gebakken bospaddenstoelen, de overschot kan je gerust als bijgerecht serveren.
14. Nu komt de wildburger met de gesmolten kaas en het buikspek erbovenop.
15. We werken alles af met het deksel van het broodje.
16. Duw de hamburgers heel zachtjes aan en steek er een satéprikker door.

**Smakelijk!**