

Wildburger met blauwe kaas, appel, spinazie en pompoencrème

4 personen

30 minuten

Appel en blauwe kaas is een gekende combinatie, maar heb je die al eens in een hamburger geproefd? Onze heerlijk gekruide wildburger past daar perfect bij. Wat appel/calvados konfijt, verse spinazie en een zachte pompoencrème maken het geheel helemaal af. Geen mayonaise, geen ketchup, wel heerlijke smaken van bij ons!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 wildburgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 1 zoete appel
- een 100 gram bladspinazie, gewassen
- 150 gram blauwe schimmelkaas (gorgonzola, roquefort, ...)
- 150 gram diepvries pompoenblokjes
- 2 potjes appel/calvados konfijt
- bakboter
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 160 graden, en zet meteen de pompoenblokjes erin, in een klein ovenschaaltje of potje. Zo kunnen ze rustig ontdooien.
2. Verhit een grote antikleefpan op een middelhoog vuur en smelt een klontje boter.
3. Geef de wildburgers langs beide zijden een mooi korstje, ze hoeven binnenin nog niet doorgegaard zijn.
4. Haal de burgers uit de pan en leg ze op een ovenschaal en zet ze een tiental minuutjes in de oven, laat de pompoenblokjes rustig verder opwarmen.
5. Wanneer de burgers een tien minuutjes in de oven hebben gezeten snij je de broodjes open.
6. Neem de pompoenblokjes uit de oven en mix ze tot een gladde crème. Proef en kruid met peper en zout.

7. Besmeer de onderkanten van de broodjes met de pompoencrème en leg ze samen met de bovenkanten open in de oven. Brokkel over elke wildburger nu ook een beetje blauwe kaas.
8. Laat de burgers met kaas en de broodjes (apart) nu nog een tiental minuutjes verder opwarmen in de oven. Of toch zeker tot de blauwe kaas mooi over de burgers gesmolten is.
9. Ondertussen snij je de appel in flinterdunne schijfjes, zet opzij.
10. Nu gaan we de hamburgers 'opbouwen'. Leg de 4 onderkanten van de broodjes voor je klaar en leg bovenop de pompoencrème wat spinazieblaadjes. Daarbovenop komen wat appelschijfjes.
11. Leg voorzichtig de burger met de gesmolten kaas erop.
12. Besmeer de binnenkant van elke bovenkant met een half potje appel/calvados konfijt en sluit de burgers voorzichtig.
13. Duw de hamburgers heel zachtjes aan en steek er een satéprikker door.

Smakelijk!