

Pata Negra burger met Manchego koekje

4 personen

40 minuten

Het Iberico varken staat bekend als het beste en meest smaakvolle varkensras ter wereld. De natuurlijke levenswijze, voeding, én beweging van deze 'zwart poot' varkentjes zorgt voor een prachtige marmering en intense smaak. Onze Pata Negra burgers zijn verder om smaak gebracht met truffel, en afgewerkt met bospaddenstoelen. Lekkere herfst- en winter smaken dus!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 Pata Negra burgers
- 4 hamburger broodjes
- 1 rode paprika
- 320 gram Manchego
- 1 grote rode ui, of 2 kleintjes
- 100 gram rucola
- olijfolie
- mayonaise
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Zet de oven op de heetste stand, best ook met de grill op. Blaker de rode paprika langs alle kanten volledig zwart. Neem een (kleine) kookpot of steelpan met een deksel en doe de zwarte paprika hierin, met het deksel erop. Zet opzij. De paprika gaat nu verder stomen en het zwarte vel gaat wat loskomen.
**Dit kan je ook perfect, of zelfs nog beter, op de barbecue doen! Leg de paprika dan in de gloeiende kolen en draai hem regelmatig tot hij overal zwart is.*
2. Laat de oven nu wat afkoelen zodat hij 150 graden warm is, op conventionele stand.
3. Rasp de manchego tot schilfers en maak op een bakplaat met bakpapier 8 even grote cirkels met de schilfers. De cirkels mogen ongeveer zo groot zijn als de burgers.
4. Laat de Manchego in de oven smelten tot je 8 mooie 'koekjes' hebt, deze mogen dan afkoelen.
5. Snij de rode ui in ringen en zet apart.

6. Pel de zwarte paprika en verwijder ook de zaadjes en witte zaadlijsten. Snij in grove stukken en mix tot een gladde saus samen met 2 eetlepels mayonaise. Proef en kruid bij met peper, en desnoods een beetje zout. Zet opzij
7. Doe een beetje olijfolie in een koekenpan waar de 4 burgers in passen. Bak de burger op een middelhoog vuur gaar, draai ze regelmatig!
8. Leg de burgers op een velletje keukenrol opzij.
9. Snij de broodjes doormidden en bak de binnenkanten heel kort in dezelfde koekenpan als de hamburgers. Doe ze erna nog heel even in de warme oven.
10. Dan kan je de hamburger beginnen opbouwen, we beginnen vanonder met een eetlepel van onze paprikasaus. Dan wat rucola, onze burger zelf, 2 Manchego koekjes en rode ui. Daarop mag nog een eetlepel paprikasaus en dan kan het broodje toe! Smakelijk!