

Rambol witloof burger

30 minuten

4 personen

Zin in een originele twist op de klassieke hamburger? Deze Rambol witloof burger combineert de frisse smaak van witloof, de romige zachtheid van Rambol met walnoten, en knapperige groene appel. Het krokante van de walnoten en het frisse limoensap zorgen voor een perfecte balans van texturen en smaken. Een snel en eenvoudig gerecht dat zowel heerlijk als elegant is. Ideaal om vrienden of familie mee te verrassen, of jezelf eens goed te verwennen!




INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 stronken witloof
- 4 entrecote burgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 1 groene appel
- 100 gram walnoten
- 300 gram Rambol kaas met walnoten
- 100 gram zure room
- mayonaise
- sap van 1 limoen
- bakboter
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op grillstand
2. Verwijder de kern van de stronken witloof en snij ze in dunne halve ringen. Zet opzij
3. Mix de zure room met een 100 gram Rambol, proef en kruid met peper en zout.
4. Voeg de helft van de gesneden witloof toe aan de zure roomsaus en meng alles door elkaar. Zet in de koelkast.
5. Rooster de walnoten in een droge koekenpan en crush ze erna tot een grove crumble.
6. Was de appel en snij hem met schil in juliennes. Doe in een kom en meng er het limoensap onder. Zet in de koelkast.
7. Bak de 4 entrecote burgers in een grote koekenpan in wat bakboter. We willen ze enkel een mooi bruin korstje geven, daarna gaan ze nog even in de oven. De entrecote burgers mogen trouwens altijd mooi rosé gebakken worden, niet helemaal doorbakken.

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

8. Verdeel de rest van de Rambol over de gebakken burgers en zet ze onder de grill zodat de Rambol mooi gaat kleuren en smelten.
9. Stoof in dezelfde pan als waar je de burgers hebt gebakken de andere helft van de gesneden witloof, in bakboter. Laat ze mooi bruin worden en karameliseren.
10. Tijd om de burger samen te stellen! Besmeer de onderkant van elk burgerbroodje met het zure room witloof mengsel.
11. Leg daarop de entrecote burger met de gegrilde Rambol.
12. Werk af met de gestoofde witloof, de groene appel julienne en wat walnotencrumble.
13. Meer op het deksel een klein beetje mayonaise, en dan mag de burger toe!

Smakelijk!