



TROPISCHE WAGYU BURGER



Heerlijk broodje waygu burger met een NEIPA cocktail! Recept is per broodje

Ingrediënten

- Brioché hamburgerbroodje
- Wagyu burger
- Plak cheddarkaas
- Plak ananas
- Plakken mango
- Rode ui
- Limoen

Glaze

- 100 ml NEIPA
- 2EL ananassap
- 1EL honing
- 1EL sojasaus
- 1TL gerookte paprika poeder
- ½ tl verse gember
- 1tl limoensap
- 1EL chilisaus

Limoen-kokos aioli

- 2el mayonaise
- 1el kokosroom
- Raps en sam van 1 limoen
- Zout

Bereidingswijze

1. Begin met het maken van de glaze. Doe alle ingrediënten in een steel pan en laat het inkoken tot ongeveer de helft.
2. Snijdt de rode ui in dunne ringen en leg deze in het sap van de limoen
3. Maak de limoen-kokos-aioli door alle ingrediënten bij elkaar te voegen en goed door te roeren. Voeg zout naar smaak toe.
4. Steek de BBQ aan, wij deden half rooster en half planca. Richt temperatuur is tussen 180 en 200 graden.
5. Snij het broodje doormidden
6. Leg alles klaar bij de bbq.
7. Leg het broodje even op de Planca, net verkleuren is meer dan voldoende
8. Vervolgens leg je de burger op de planca, 3 a 4 minuten per kant, niet te vaak draaien, liefst 2x. smeer de glaze over de burger als je deze draait
9. Bij de eerste keer draaien leg je de ananas en mango op het rooster, na 1 minuut draaien
10. Bij de tweede keer draaien van de burger leg je de cheddarkaas op de burger 1 minuut.
11. Broodje opbouwen
 - a. Smeer beetje aioli op het broodje aan beide open kanten
 - b. Leg de ananas op het broodje
 - c. Dan de burger
 - d. De mango en als laatste de rode ui!

Bierparing

Natuurlijk lekker met de NEIPA (Tropic en Phantasm van De Molen) uit de glaze maar denk ook eens hier over na:

100 gram mango uit de vriezer en 200 ml NEIPA samen met 2el ananassap en een 1tl limoensap mixen in een blender en dan een NEIPA smoothie bij deze heerlijke burger!

BBQ en gereedschap

-