

Hamburger van het nekvlees

Draai van het nekvlees grof gehakt. Fijn hakken met het mes mag ook. Goed kruiden met grof zeezout, verse peper, een beetje tijm en een gesnipperd uitje. Eén eierdooier en een scheutje water. Goed mengen en een behoorlijke burger van vormen. Niet van dat zuinige. De burger lekker bruin aanbraden in boter. Zet je oven op 120 graden en laat de aangebraden burger daar een tien minuten garen. Je kunt de burger ook klaarmaken op de houtskool grill. Niet te heet vuur en rustig langzaam bruin laten worden. Neem een lekker broodje van een ambachtelijke bakker. Leg er wat veldsla of gemengde sla op die je eerst heel licht door een mediterrane dressing hebt gehaald. Leg de burger er op en gebruik als saus een beetje knoflook- of truffel-mayo- naise en strooi er wat bieslook en peterselie overheen. Eet smakelijk en geniet ervan.