

Beef Sliders met cheddar en rode ui / Beef Sliders with cheddar and red onion



Boodschappenlijst

1 theelepel fijne suiker
250 gram rundergehakt (niet mager)
1 sjalotje, fijngesnipperd
1 theelepelt Worcestershiresaus
1 groot vrije uitloop bio-ei
1 grote vrije uitloop bio-eidooier
100 gram rijpe cheddar, geraspt
1 theelepel fijne suiker
8 zachte mini-broodjes, wit
1 theelepel maan- of sesamzaad
zeezout & zwarte peper, naar smaak

Voor rode ui zoetzuur

1 kleine rode ui, in dunne ringen gesneden
1 theelepel fijne suiker
1 eetlepel appelciderazijn

Voor de waterkers crème fraîche

kleine handje waterkers, alleen de blaadjes
60 ml crème fraîche
een scheutje citroensap
zeezout & zwarte peper, naar smaak

Zo maak je Rundvlees Burgers

Zo maak je zoetzure rode ui

Meng de ui met de azijn, suiker en een flinke snuf zout en zwarte peper.
Laat de smaken minimaal 30 minuten intrekken.

Zo maak je de waterkers crème fraîche

Hak de waterkersblaadjes fijn en roer ze door de crème fraîche.
Breng de waterkers crème fraîche op smaak met citroensap, zeezout en versgemalen zwarte peper.

Maak de burgers

Doe rundergehakt, de sjalot, Worcestershiresaus, eidooier en de helft van de cheddar in een kom.
Breng op smaak met $\frac{1}{4}$ theelepel zeezout en versgemalen zwarte peper.
Verdeel het mengsel in 8 stukken en vorm er burgers van.

Beef Sliders met cheddar en rode ui / Beef Sliders with cheddar and red onion

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Maak de broodjes

Klop het ei met de suiker en een flinke snuf zout tot de suiker is opgelost.

Bestrijk de broodjes ermee en strooi er maan- of sesamzaad erover.

Leg de broodjes op een bakplaat en bak ze 5 minuten, tot de bovenkant bruin en glanzend is.

Neem ze uit de oven, snij ze open en hou ze warm onder een schone theedoek.

Verwarm de grillpan voor, op middelhoog vuur

Bak de burgers 5 minuten in een beetje olie, draai ze een keer om, bak tot ze rondom bruin en gaar zijn.

Bedek de burgers met de rest van de kaas.

Leg ze op een bakplaat en gril ze 3-4 minuten tot de kaas gesmolten en bubbelend is.

Beleg de broodjes met sla, tomaat, leg de Beef Sliders er op en daarop de zoetzure uienringen.

Geer er (optioneel) Waterkers crème fraîche bij.

TIP!

Maak de burgers, zoetzure rode ui en de waterkers crème fraîche een paar uur van tevoren.

Laat alles koelen in de ijskast en bak en stel de Beef Sliders samen vlak voor het opdienen.

De ongebakken burgers kunnen worden ingevroren.

Beef Sliders met cheddar en rode ui / Beef Sliders with cheddar and red onion



Shopping list

1 teaspoon caster sugar
250g beef mince (not lean)
1 shallot, finely diced
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 large free range organic egg
1 large free range organic egg yolk
100g mature cheddar, grated
1 teaspoon caster sugar
8 mini rolls, white
1 teaspoon poppy or sesame seeds
sea salt & freshly ground black pepper, to taste

For the red onion pickle

1 small red onion, finely sliced into rings
1 teaspoon caster sugar
1 tablespoon cider vinegar

For the watercress crème fraîche

small hand watercress, leaves picked
60ml crème fraîche
a squeeze lemon juice
sea salt & freshly ground black pepper, to taste

How to make Beef Sliders

For the red onion pickle

Toss the onion with the vinegar, sugar and a generous pinch of sea salt and black pepper. Leave for at least 30 minutes for the flavours to blend.

How to make the watercress crème fraîche

Finely chop the watercress leaves then stir into the crème fraîche. Add the lemon juice and season with sea salt and freshly ground black pepper.

Prepare the beef

Combine the minced beef, shallot, Worcestershire sauce, egg yolk and half the cheddar in a bowl. Season with $\frac{1}{4}$ teaspoon each of sea salt and freshly ground black pepper. Divide the mixture into 8 and shape into patties.

Beef Sliders met cheddar en rode ui / Beef Sliders with cheddar and red onion

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Prepare the mini-rolls

Whisk the egg yolk with the sugar and a generous pinch of salt until the sugar has dissolved.

Brush it on the top of the mini rolls and sprinkle with poppy or sesame seeds.

Put the rolls on a baking sheet and bake for 5 minutes, or until the tops are brown and glossy.

Remove the rolls from the oven, slice open and keep warm under a clean tea towel.

Preheat the grill pan to medium heat

Brush a little oil on the burgers, fry for 5 minutes, turning once, until browned all over and cooked through.

Top each burger with a small mound of the remaining cheese.

Place on a baking tray and grill for 3 - 4 minutes, until melted and bubbling.

Place lettuce and tomato in the rolls, put the beef sliders on top.

Top the beef sliders with the red onion pickle and optional serve watercress crème fraîche on the side.

TIP!

Make the burgers, pickle and watercress crème fraîche a few hours ahead.

Chill it all in the refrigerator and cook and assemble the Beef Sliders just before serving.

The uncooked burgers can be frozen.