

# BOOST JE BURGERS & VERRAS JE GASTEN



"THE BEST BURGERS DEMAND  
THE REAL MAYONNAISE..."



## HAMBURGER RECEPTEN



# INHOUDSOPGAVE



.....

*Steakhouse burger*

3

*Cheeseburger met geroosterde artisjokken*

5

*Pittige Koreaanse burger*

4

*“Après-ski” burger*

6

*Kruidige lamsburger*

7

*Kipburger met vijgen*

8

*Burger voor augurkenfans*

9

*Kalkoenburger met kruidige feta*

10

*Viking burger*

11

*Burger van zwarte bonen*

12

*Gegrilde groenteburger*

13

*Quinoaburger*

14

*Assortiment*

15

.....

# STEAKHOUSE BURGER



## Voor 10 personen

### **Knoflookmayonaise**

- 600 g *Hellmann's REAL Mayonaise*
- 60 g *Knorr Professional Knoflook Puree*

### **Bereiding & garnering**

- 10 sirloinburgers van rundergehakt
- 10 plakjes munsterkaas
- 60 g uien, gekarameliseerd
- 20 plakjes runderbacon, gebakken
- 10 hamburgerbroodjes, geroosterd

## Bereiding

### **Knoflookmayonaise**

Meng de Hellmann's REAL Mayonaise met de knoflookpuree.

### **Bereiding & garnering**

Bak de burgers tot de gewenste gaarheid en laat de kaas erop smelten. Smeer de knoflookmayonaise op de broodjes. Stel de burger samen met de uien en bacon.

### **Tip**

*Serveer met kreukelchips (optioneel).*



# CHEESEBURGER MET GEROOSTERDE ARTISJOKKEN



## *Voor 10 personen*

### **Mosterdmayonaise**

250 g *Hellmann's REAL Mayonaise*  
4 el *Hellmann's Mosterd*

### **Bereiding & garnering**

10 burgers van rundergehakt  
10 kaiserbroodjes  
300 g pecorinokaas  
150 g babyspinazie, grof gehakt  
125 g bosuitjes, geroosterd  
300 g artisjokhart, geroosterd

## *Bereiding*

### **Mosterdmayonaise**

Meng de ingrediënten. Zet even opzij.

### **Bereiding & garnering**

Bak de burgers tot de gewenste gaarheid en laat de kaas erop smelten. Smeer de mosterdmayonaise op het broodje. Leg de burger met de gesmolten kaas erop. Voeg vervolgens de babyspinazie, bosuitjes en artisjokhart toe.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# PITTIGE KOREAANSE BURGER



## Voor 10 personen

### Sriracha-mayonaise

1 kg *Hellmann's REAL Mayonaise*  
120 ml sriracha

### Ingelegde rode ui

375 g rode ui, in dunne reepjes gesneden (julienne)  
500 ml *Hellmann's Apple Cider Sherry Vinaigrette*  
2 el suiker  
2 el zout

### Bereiding & garnering

10 burgers van varkensgehakt  
10 burgers van rundergehakt  
10 plakjes cheddarkaas  
10 bosuitjes, donker gegrild en fijngesneden  
50 g koriander  
10 hamburgerbroodjes, geroosterd  
- zout en zwarte peper, naar smaak

## Bereiding

### Sriracha-mayonaise

Meng de ingrediënten goed door elkaar. Zet in de koelkast tot gebruik.

### Ingelegde rode ui

Breng alle ingrediënten behalve de uien aan de kook. Haal van het vuur en voeg de uien toe. Laat de uien afkoelen tot kamertemperatuur, laat ze uitlekken en zet in de koelkast.

### Bereiding & garnering

Kruid en bak de burgers tot de gewenste gaarheid. Smeer de Sriracha-mayonaise op beide helften van de broodjes. Stel de burger samen met de rest van de ingrediënten. Begin met de runderburger gevolgd door een plakje cheddar en de varkensburger. Maak tenslotte af met de ingelegde rode ui, bosuitjes en koriander.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# “APRÈS-SKI” BURGER



## *Voor 10 personen*

### **Burgersaus**

300 g *Hellmann's REAL Mayonaise*

150 g *Hellmann's Ketchup*

### **Bereiding & garnering**

10 burgerbroodjes  
100 g sla  
20 aardappelen  
10 eieren  
150 g gerookte spekreepjes  
10 plakjes Emmentaler  
- olijfolie  
- peper

## *Bereiding*

### **Burgersaus**

Meng in een kopje de Hellmann's REAL Mayonaise met de Hellmann's Ketchup tot een niet al te vloeibaar mengsel.

### **Bereiding & garnering**

Verwarm de oven voor op 210 °C (stand 7). Rasp de aardappelen en laat ze goed uitlekken in een vergiet. Meng de aardappelen met het ei in een kom. Voeg peper toe. Bak de aardappelen in een koekenpan tot röstirondjes met een dikte van 5 mm. Keer voorzichtig met een spatel. Houd warm. Verwarm het broodje 5 minuten in de oven. Bak de spekreepjes in een koekenpan goudbruin.

Besmeer het broodje met de saus. Beleg vervolgens het onderste broodje met wat blaadjes sla, vervolgens de rösti, de spekreepjes en een plak Emmentaler. Bedek met de andere helft van het broodje en serveer.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# KRUIDIGE LAMSBURGER



## Voor 10 personen

### **Knoflook-bieslookmayonaise**

- 250 g *Hellmann's REAL Mayonaise*
- 1 el verse bieslook, fijngesneden
- 20 g *Knorr Professional Knoflook Puree*

### **Lamsburgers**

- 1,75 kg lamsgehakt
- 25 g peterselie, fijngesneden
- 3 el knoflook
- 5 tl basilicum, gedroogd
- 5 tl oregano, gedroogd
- 5 tl zout

### **Ingelegde radijsje**

- 40 plakjes radijsjes
- 3 el zout
- 3 el witte kristalsuiker
- 700 ml *Hellmann's Apple Cider Sherry Vinaigrette*

### **Bereiding & garnering**

- 425 g Feta
- 250 g uien, gekaramelliseerd
- 450 g courgette, geroosterd
- 20 plakjes tomaat
- 10 volkorenbroodjes

## Bereiding

### **Knoflook-bieslookmayonaise**

Meng alle ingrediënten en zet in de koelkast.

### **Lamsburgers**

Meng alle ingrediënten en maak 10 burgers. Zet in de koelkast.

### **Ingelegde radijsjes**

Breng alle ingrediënten behalve de radijsjes aan de kook. Haal van het vuur en voeg de radijsjes toe. Laat de radijsjes afkoelen tot kamertemperatuur en zet in de koelkast.

### **Bereiding & garnering**

Bak de burgers tot de gewenste gaarheid. Smeer de knoflook-bieslookmayonaise op beide helften van de broodjes. Stel het broodje samen met de burger, feta, ui, tomaat, courgette en radijs.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# KIPBURGER MET VIJGEN



## Voor 10 personen

### Cocktailsaus

450 ml *Hellmann's Cocktailsaus*

### Bereiding & garnering

10 burgerbroodjes met granen  
150 g mosterdblad (evt. rode friséesla)  
10 kipfilets in reepjes gesneden  
10 plakjes fijngesneden Manchego  
10 verse vijgen  
5 wortel  
5 ui  
150 ml vloeibare karamel  
150 ml balsamicoazijn  
- olijfolie  
- zout en peper

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 210 °C (stand 7). Was de wortel en snijd in dunne reepjes (julienne). Snijd de vijg in plakjes. Snipper de ui. Fruit de ui glazig in de koekenpan met olijfolie en blus af met de balsamicoazijn. Roer de karamel erdoor en laat even staan. Bak de reepjes kip rondom goudbruin. Voeg zout en peper toe. Verwarm het broodje 5 minuten in de oven.

Besmeer het broodje met de Hellmann's Cocktailsaus. Beleg vervolgens met het mosterdblad en de reepjes kip. Voeg de wortel, vijg, Manchego en ui toe. Leg de andere helft van het broodje erop en serveer.



**HELLMANN'S**  
EST.1913





# BURGER VOOR AUGURKENFANS



## Voor 10 personen

### Komkommermayo

- 1 komkommer, geraspt
- 2 el citroensap
- 0,5 tl cayennepeper
- 1 el chilipoeder
- 3 el verse dille, fijngesneden
- 690 g **Hellmann's REAL Mayonaise**

### Gekruide kipburgers

- 1,7 kg kipgehakt
- 3 el gedroogde peterselie
- 3 el verse dille
- 1 el **Knorr Professional Knoflook Puree**
- peper en zout, naar smaak

### Bereiding & garnering

- 10 plakjes zachte kruidenkaas
- 10 augurken, in plakjes
- 10 burgerbroodjes, geroosterd
- chips

## Bereiding

### Komkommermayo

Pers het teveel aan vocht uit de geraspte komkommer. Doe de komkommer in een vergiet met een beetje zout en roer om. Laat het 15 tot 20 minuten staan en pers dan opnieuw het vocht eruit. Voeg Hellmann's REAL Mayonaise, dille, chilipoeder, cayennepeper en citroensap toe. Breng op smaak met zout en peper, naar wens. Laat een nacht in de koelkast staan.

### Gekruide kipburgers

Meng het kipgehakt goed met de peterselie, dille, het knoflookpoeder en zout en peper. Maak hiervan 10 burgers. Leg deze in de koelkast tot gebruik.

### Bereiding & garnering

Smeer 1 eetlepel komkommermayo op beide helften van het broodje. Leg er dan de gegrilde kipburger en kruidenkaas op. Daarbovenop komen de plakjes augurk en chip.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# KALKOENBURGER MET KRUIDIGE FETA



## Voor 10 personen

250 g *Hellmann's Alioli*

### Saus van rode paprika en basilicum

- knoflook, fijngesneden  
90 g geroosterde rode paprika, in reepjes  
15 g basilicum

### Bereiding & garnering

10 kalkoenburgers  
20 plakjes tomaat, geroosterd  
300 g Feta  
10 volkorenbroodjes  
120 g babypinazie

## Bereiding

### Saus van rode paprika en basilicum

Pureer alle ingrediënten tot een saus en zet even opzij.

### Bereiding & garnering

Bak de burgers tot de temperatuur binnenin de burger 75°C bereikt heeft. Smeer de Hellmann's Alioli op de bovenste helft van het broodje. Smeer de saus van rode paprika en basilicum op de onderste helft. Stel de broodjes samen met de burger, tomaat, Feta en spinazie.



**HELLMANN'S**  
EST. 1913



# VIKING BURGER



## Voor 10 personen

### Burgersaus

300 g *Hellmann's REAL Mayonaise*

### Bereiding & garnering

10 burgerbroodjes met sesamzaad  
100 kappertjes  
10 stronkjes roodlof  
1 kg kabeljauwfilet  
350 g gerookte haring  
2 takjes koriander  
400 g bloem  
10 stuks eieren  
400 g paneermeel  
20 plakjes brie of camembert  
- gemengde koolsla  
10 uien  
150 ml vloeibare karamel  
150 ml balsamicoazijn  
- olijfolie  
- zout en peper

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 210 °C (stand 7). Was de groente. Snijd de vis in blokjes en meng met het ei en wat koriander. Bewaar een beetje voor de garnering. Breng op smaak. Maak een kleine 'visburger' met een uitsteekvorm. Snipper de ui. Fruit de ui glazig in de koekenpan met olijfolie en blus af met de balsamicoazijn. Roer de karamel erdoor en laat even staan. Verwarm het broodje 5 minuten in de oven.

Paneer de vis 'à l'anglaise' (achtereenvolgens door bloem, ei en paneermeel halen). Bak de visburger in olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag aan beide kanten goudbruin. Leg de kaas erbovenop. Maak de burger op door het broodje te besmeren met de Hellmann's REAL Mayonaise en te beleggen met de blaadjes roodlof, maroilles, de kappertjes en de gemengde koolsla.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# BURGER VAN ZWARTE BONEN



## Voor 10 personen

### Citroen-kruidenmayonaise

400 g	<b>Hellmann's REAL Mayonaise</b>
10 g	citroenrasp
5 g	peterselie, fijngesneden
5 g	verse koriander, fijngesneden
15 g	citroensap

### Bereiding & garnering

1,5 kg	zwarte bonen, uitgelekt, deels fijngestampt
300 g	broodkruimels, naturel
100 g	rode paprika, gesneden
100 g	uien, fijngesneden
15 g	knoflook, fijngesneden
3	eieren
5 g	zwarte peper, gemalen
125 g	olijfolie
10	hamburgerbroodjes, geroosterd
5 g	komijnzaad, geroosterd

## Bereiding

### Citroen-kruidenmayonaise

Meng de Hellmann's REAL Mayonaise, citroenrasp, kruiden en citroensap.

### Bereiding & garnering

Meng de zwarte peper, broodkruimels, eieren, zout, knoflook, zwarte bonen, paprika, ui en geroosterde komijnzaadjes. Vorm burgers van ongeveer 170 gram per stuk. Doe een beetje olijfolie in een pan en verhit op middelhoog vuur. Bak de burgers gaar en aan beide zijden lichtbruin. Smeer de citroen-kruidenmayonaise aan beide helften van het broodje en stel de burger samen.



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# GEGRILDE GROENTEBURGER



## Voor 10 personen

### Pestomayonaise

- 500 g *Hellmann's REAL Mayonaise*
- 15 g *Knorr Primerba Pesto*
- fijngemalen peper

### Burger

- 1,5 kg aubergine, in plakken
- 800 g rode paprika, zonder zaadjes en in vieren gesneden
- 1 kg halloumikaas, in plakjes
- 80 ml olijfolie
- peper en zout

### Bereiding & garnering

- 10 burgerbroodjes, in tweeën gesneden
- 50 g sla

## Bereiding

### Pestomayonaise

Mix de ingrediënten door elkaar.

### Burger

Besprenkel de aubergine, paprika en halloumi met olie en breng op smaak met peper en zout. Rooster tot licht verschroeid.

### Bereiding & garnering

Rooster de broodjes, leg de sla op de onderste helft, daarbovenop de aubergine, paprika, halloumi, pestomayonaise en tot slot de bovenste helft van het broodje.

### Tip

Voor deze burger kun je allerlei geroosterde groenten gebruiken; zorg er wel voor dat ze goed gekruid zijn. Serveer met frites van zoete aardappel (optioneel).



**HELLMANN'S**  
EST.1913



# QUINOA BURGER



## Voor 10 personen

### Tabasco-mayonaise

300 g *Hellmann's REAL Mayonaise*  
40 à 50 druppels Tabasco

### Bereiding & garnering

10 burgerbroodjes  
100 g veldsla  
400 g quinoa  
10 wortels  
10 sjalotten  
300 g bloem  
10 eieren  
5 citroenen  
5 komkommers  
10 handjes bietjeskers (kiemgroente)  
- zout en peper

## Bereiding

### Tabasco-mayonaise

Breng de Hellmann's REAL Mayonaise op smaak met de tabasco.

### Bereiding & garnering

Was de quinoa en kook in 12 minuten gaar in een pan met twee keer zoveel water. Maak de wortel schoon en snijd in dobbelsteentjes. Snipper het sjalotje. Meng in een kom de gekookte quinoa met de wortel, het sjalotje, het ei, het sap van een halve citroen en de bloem. Breng op smaak. Maak met een uitsteekvorm twee quinoa-schijven en bak ze in een scheutje olijfolie aan beide kanten in de koekenpan.

Laat even staan. Snijd de komkommer in dunne plakjes, na de schil te hebben ingekeepst met een canneleermesje voor een gekarteld effect. Besmeer het broodje met de Tabasco-mayonaise. Maak de burger op door het onderste broodje te beleggen met veldsla, een quinoa-schijf, de komkommer en de bietjeskers. Leg de andere helft van het broodje erop en serveer.



**HELLMANN'S**  
EST. 1913



# ASSORTIMENT

## KNIJPFLESSEN VOOR OP TAFEL



MAYONAISE ... 430 ml ...  ... 



KETCHUP ... 430 ml ...  ...  ...  **VEGAN**



MOSTERD ... 250 ml ...  ...  **VEGAN**

## EMMERS VOOR GROOTVERBRUIKERS



MAYONAISE ... 5 L ...  ... 



KETCHUP ... 5 L ...  ...  ...  **VEGAN**



ALIOLI ... 3 L



COCKTAILSAUS ... 3 L

**BINNENKORT  
BESCHIKBAAR**



VEGAN MAYO ... 3 L ...  ...  ...  **VEGAN**

## **NIEUW** SACHETS VOOR TAKE-AWAY & DELIVERY



MAYONAISE ... 10 ml ...  ... 



KETCHUP ... 10 ml ...  ...  ...  **VEGAN**



MOSTERD ... 10 ml ...  ...  **VEGAN**

**HELLMANN'S**  
EST. 1913





[WWW.UFS.COM](http://WWW.UFS.COM)

