Burger met Herve, krokante appel en veenbessencompote

10 min
10 min
4 stuks

Ingrediënten

- 150 à 200 g Hervekaas B.O.B. zacht of pikant
- 4 runderburgers
- 4 meergranenbroodjes
- 1 grote granny appel
- 4 eetlepels veenbessencompote
- 4 eetlepels zachte mosterd
- enkele slablaadjes naar keuze
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

- Neem de burgers 30 min op voorhand uit de koelkast.
- Spoel de slablaadjes schoon.
- Snij de Herve in plakjes.
- Haal het klokhuis uit de appel met een appelboor en snij de appel dan in heel fijne schijven (bij voorkeur met een mandoline).
- Verwarm een pan (of grilltoestel) zonder vetstof. Leg de vooraf met olie ingesmeerde burgers in de hete pan en bak ze 1 min per kant, verlaag dan het vuur. Laat ze nog verder bakken, afhankelijk van je eigen smaak en de dikte van de burgers. Kruid met Peper en zout en leg er de plakjes Herve bovenop. Laat even smelten.
- Snij de broodjes in twee en rooster ze. Beleg de onderste helften met de mosterd, de slablaadjes en de appelschijven. Leg er de burgers op, voeg de veenbessencompote toe en zet er de bovenste helften op. Serveer meteen met aardappelwedges.

Tip

Als je geen zachte mosterd hebt, meng dan één deel dijonmosterd met twee delen mayonaise.

Bekijk de video