



Délicieux BBQ 'maison'

Barbecue DIY avec du haché

Faire soi-même des hamburgers et des saucisses n'est vraisemblablement pas quelque chose que vous faites chaque jour, mais cela donne une touche personnelle et surprenante à un produit relativement standard. Mais comment allez-vous vous y mettre? Dans cet article vous trouvez quelques conseils et astuces pratiques pour les meilleurs hamburgers et saucisses faits 'maison'. Êtes-vous déjà en train de les déguster?

Homeburger vs hamburger

Une alternative (plus) saine pour un burger fastfood rapide est un burger maison fait soi-même. Simple et au moins aussi bon.

De quoi avez-vous besoin?

- Du haché mélangé (ou si vous voulez vraiment tout faire vous-même, un morceau de bœuf et/ou de porc + un moulin à viande)
- Assaisonnements: fines herbes fraîches ou séchées selon le goût, un œuf, de la chapelure, de l'ail et une échalote ciselée, ... tout ce que vous trouvez délicieux.
- Les petits pains font le burger! Avez-vous envie de changer? Essayez une fois un pistolet frais et croquant, un petit pain d'épeautre tendance ou une ciabatta du sud!
- Pour la finition : des sauces et salades fraîches faites 'maison'!
 - **Salade mangue-avocat:** coupez en dés 2 mangues mûres, 2 avocats et 200g de tomates cerises. Mélangez-les avec 1 oignon rouge finement ciselé, 2 cs de coriandre finement hachée, le jus d'un citron vert et 3 cs d'huile d'olive. Salez et poivrez.
 - **Sauce fraîche au yaourt:** Mélangez 200ml de yaourt à la Grecque avec le jus d'un demi-citron vert, une poignée de feuilles de menthe, 1 cs d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Comment les faites-vous?

- Mélangez ensemble tous les ingrédients puis formez des petites boulettes avec le mélange. Écrasez-les ensuite plates dans la forme d'un burger.
- Refroidissez-les un peu dans le frigo : ainsi ils gardent mieux leur forme.
- Et puis : grillez-les sur le barbecue! Comptez environ 3 minutes par face.
- Conseil: une pince à viande est ici idéale car c'est beaucoup plus facile pour les retourner.

Notre homeburger favori? Finalement nous ne pouvons pas choisir. Mais un [hamburger 'maison' à l'ananas et à l'avocat](#), vous ne diriez pas non, non plus ?

Bon appétit!



- Voor de afwerking: zelfgemaakte, frisse salsa's!
 - **Mango-avocadosalsa:** snij 2 rijpe mango's, 2 avocado's en 200g kerstomaatjes in blokjes. Meng ze samen met 1 fijngesnipperde rode ui, 2 el fijngehakte koriander, het sap van 1 limoen en 3 el olijfolie. Kruid met peper en zout.
 - **Frisse yoghurtsaus:** Meng 200ml Griekse yoghurt met het sap van een halve limoen, een handvol muntblaadjes, 1 el olijfolie. Kruid met peper en zout.



Hoe maak je ze?

- Doe alle ingrediënten bij elkaar en vorm balletjes van het mengsel. Druk ze daarna plat in de vorm van een burger.
- Koel ze even in de ijskast: zo behouden ze hun vorm beter.
- En dan: grillen op de barbecue! Reken op ongeveer 3 minuten per kant.
Tip: een vleesklem hiervoor is ideaal, veel minder gedoe met draaien.

Onze favoriete homeburger? Eigenlijk kunnen we niet kiezen. Maar een [homemade hamburger met ananas en avocado](#), daar zeg jij toch ook geen 'neen' tegen?

Smakelijk!



Saucisse pour les plus avancés

De quoi avez-vous besoin?

- Un accessoire pour le robot de cuisine ou une vraie bourreuse à saucisse
- Des boyaux de porc séchés (saucisse) ou des boyaux de mouton (chipolata)

Comment les faites-vous?

- Trempez les boyaux quelques heures dans de l'eau froide.
- Faites votre farce: au moins 50% de gras (ex. lard de poitrine) + assaisonnements: sauge, origan, fenouil, fruit sec ... le ciel est sans limites.
- Fourrez les boyaux avec la farce.
- Puis déposez-les sur le grill.

La saucisse est prête! Et maintenant?

Les hotdogs sont encore toujours très 'branchés'. Amenez le festival foodtruck dans votre propre jardin et bluffez votre famille avec ces hotdogs simples mais super goûteux :

- Classique Américain: [New York style hotdog](#)
- Pas fan de choucroute? Choisissez alors notre [Super Hotdog!](#)



Conseil ultime pour des petites saucisses barbecue parfaites

Pochez-les un peu dans du bouillon, alors elles ne se crevassent pas si vite.