



Hamburgerfan of niet - aan deze verzameling toppers kan je niet weerstaan!

BBQ Burgers om in te bijten!

Een barbecue is altijd een feest! Maar omdat het voor jou net wat meer mag zijn, hebben wij enkele BBQ-toppers bedacht! Ga lekker zelf aan de slag en zet niet alleen homemade burgerbroodjes op tafel. Ook de smakelijke sauzen en sappige burgers bereid je met behulp van SPAR from scratch. Leuk om te doen en twee keer zo lekker!

Door welk SPAR-receptje laat jij je warm maken? Geniet van de rundsburger met zomerse allure, laat de cheddar heerlijk smelten op de grill, upgrade met pulled pork of go green met het slabroodje.

Het ultieme (brioche)broodje

Niks mis met de klassieke, krokante bol! Maar de beste smaak en structuur aan je hamburger toevoegen, doe je wel met een zacht, matig zoet briochebroodje. Om de verhouding tussen stevig en zacht helemaal naar het type burger en jouw smaak te rijmen, is zelf bakken een goed alternatief! Het tweestaps SPAR-recept zet je meteen goed op weg naar het ultieme hamburgerbroodje. Wist je dat je [met hetzelfde deeg ook finger licking desserts kan maken?](#)



Bijgerechten

[Homemade briochebroodjes](#)

Burger met een Twist: Chipolata op de Grill

Wie zei dat een burger per se met gehakt moet zijn?

Deze chipolataburger bewijst dat het ook anders kan. Met kruidige chipolataworstjes, gegrilde aardappelplakjes en een pittige chilimayo tussen een knapperig broodje geef je de klassieke hamburger een zomerse BBQ-upgrade. Verrassend simpel, verrassend lekker.



Hoofdgerechten

[‘Chipolataburger’ met gegrilde aardappel...](#)

Cheesy BBQ burger

Er mag wel wat pit van op de barbecue naar je bord! Deze cheddar kippenburgers met sambalmayonaise weten de liefhebber van de pikante afsmak te bekoren, zonder dat de vlammen uitslaan. Beter nog, deze smakelijke én homemade hap staat relatief snel op tafel.

Laat je door deze receptjes met kip in de hoofdrol inspireren om eens wat vaker gevogelte aan de slag te gaan!



Hoofdgerechten

[**Cheddar kippenburgers met sambalmayonais...**](#)



Hapjes

Bijgerechten

[**Mini-kiphamburger met avocado**](#)



Hoofdgerechten

[The Funky chicken burger](#)



Hoofdgerechten

[Angusburger met gegrilde venkel en parme...](#)

Classic burgers

Deze klassiekers kunnen niet ontbreken aan ons lijstje hamburgers op de grill. Wat dacht je van een old-school hamburger met krieltjes op de barbecue? Of experimenteer eens met een guacamole dip of frietjes tussen je favoriete burger.



Hoofdgerechten

[Hamburger met barbecuekrieltjes](#)



Hoofdgerechten

[Tex Mex burger met frietjes](#)



Hoofdgerechten

[Haute burger met witte koolsla](#)

Zomerse beef burger

Deze zomer houdt het niet op bij snel even burgers flippen op de barbecue. Jij zet je tanden in een sappige rundsburger met gegrilde pancetta, kruidige courgetteplakjes, uienchutney en blauwe kaassaus. Als dat niet de hoogste vorm van eigen- en naastenliefde is, weten wij het als bourgondiërs ook niet meer!

Het klinkt als heel wat werk een een aardige boodschappenlijst, maar we beloven je: dat is het niet! Blauwe kaas, stevig van smaak als ze kan zijn, pairt trouwens wel héél goed in tal van [andere gerechten](#) én met [\(zomer\)drankjes](#).



Hoofdgerechten

[Zomerse beef burger met blauwe kaassaus](#)



Hoofdgerechten
Overige

[Premium cheeseburger](#)

Gezonde lekkerbekburger

Deze groene jongen geeft een nieuwe betekenis aan 'gezond'! We laten de dikmaker brood meteen helemaal achterwege en wrappen de lamsburgers met gegrilde groenten rechtstreeks in de ijsbergsla.

De knapperige portobello's tussenin geven deze bereiding structuur, look and feel van een burgerbroodje. Een fris yoghurt-radijssausje is de finishing touch.



Hoofdgerechten

[Ijsbergslawrap met gegrilde groenten en...](#)



Hoofdgerechten

[The yummie fishy burger](#)



Hoofdgerechten

[Veggie burgers met portobello-broodjes](#)

Super juicy pulled pork burger

Wie het varken graag ziet, breng je in de zevende hemel met deze pulled pork hamburger! Om de oven- en barbecueklassieker een zomerse toets te geven, serveren we met een frisse appelsalade. Wil je nog meer experimenteren met pulled vlees? Probeer dan ook eens onze [rabbit burger op de barbecue](#), heerlijk verrassend als je het ons vraagt.



Hoofdgerechten

Pulled pork burger met appelsalade en ho...



Hoofdgerechten

Rabbit burger met barbecuesaus



Hoofdgerechten

[Barbecue pulled pork burger](#)

Verrassend vegetarisch op de barbecue

Niet alleen vlees en kip zijn lekker tussen een broodje. Probeer eens iets anders op de grill en laat je verrassen door deze vegetarische burgers om van te smullen.



Hoofdgerechten

[Vegetarische burger met ovenfrietjes en...](#)



Hoofdgerechten

[Groentenburger met Ardeense pastei en ui...](#)



Hoofdgerechten

[Gegrilde paprikaburger met zoete rode ko...](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over burgers op de barbecue? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
