



## Homemade BBQ-lekkers

### Barbecue DIY met gehakt

**Zelf hamburgers en worst maken is waarschijnlijk niet iets wat je elke dag doet, maar het geeft wel een persoonlijke én verrassende twist aan een anders vrij standaard product. Maar hoe ga je er nu mee aan de slag? In dit artikel vind je enkele handige tips & tricks voor de lekkerste homemade burgers & worsten.**

**Proef je ze al?**

### Homeburger vs hamburger

Een gezond(er) alternatief voor een snelle fastfoodburger is een zelfgemaakte huisburger. Simpel en minstens even lekker!

#### Wat heb je nodig?

- Gemengd gehakt (of als je écht alles zelf wil doen een stuk runds- en/of een stuk varkensvlees + een vleesmolen)
- Smaakmakers: droge of verse kruiden naar smaak, een eitje, paneermeel, look of een gesnipperd sjalotje, ... alles wat jij lekker vindt.
- De broodjes maken de burger! Wil je graag afwisselen? Probeer eens een kraakverse pistolet, trendy speltbroodje of zuiderse ciabatta!



- 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!





## **Worst voor gevorderden**

### **Wat heb je nodig?**

- Een opzetstuk voor de keukenrobot of een echte worstmachine
- Gedroogde varkensdarmen (braadworst) of schapendarmen (chipolata)

### **Hoe maak je ze?**

- Week de darmen enkele uren in koud water.
- Maak je vulling: minstens 50% vet (bv. buikspek) + smaakmakers: salie, oregano, venkel, gedroogd fruit... De sky is the limit.
- Vul de darmen met de vulling
- En leg ze op de rooster.



### **Worst klaar! En nu?**

Hatedogs zijn nog steeds helemaal 'in'. Haal het foodtruckfestival dus naar je eigen tuin en verbluf je gezin met deze eenvoudige, maar super smaakvolle hotdogs:

- Amerikaanse klassieker: [New York style hotdog](#)
- Geen fan van zuurkool? Kies dan voor onze [smeuïge Super Hotdog!](#)

### **Ultieme tip voor perfecte barbecue-worstjes**

**Pocheer ze even in bouillon, dan barsten ze niet zo snel open.**



