



GEEF DIE HAMBURGER EENS **EEN** **JASJE**

Hoe zorg je er als restaurateur voor dat je het eten van een simpele hamburger verandert in een Latijns-Amerikaans of zelfs lers feestje? Met de juiste aankleding natuurlijk. LA Food haalt hiervoor de smakelijkste sauzen, de beste broodjes en de meest trendy topics bij de leukste boerderijtjes vandaan.

"Als je in een restaurant slechts een broodje om je hamburger doet, ben je weg. Wil je een gave burger neerzetten, dan zijn daar sowieso weinig ingrediënten voor op de markt. De paar artikelen die je dan gebruikt, moeten dus echt kwaliteit hebben en onderscheidend zijn." Dat stelt culinair adviseur Jaap Hamming van LA Food. "Als leverancier halen wij daarom de aankleding van de hamburger vooral bij kleine bedrijven, boerderijtjes die echt iets speciaals maken."

Zoet, zuur en cheesy

Van het Ierse platteland komt bijvoorbeeld de prijswinnende Ballymaloe, waaronder de tomato country relish. "Hier zit allereerst heel veel tomatensmaak aan en daarnaast vind je er het zoete van hele rozijnen in. Als je dat combineert met onze Ierse cheddar – niet dat plastic uit de supermarkt – en eventueel met sla of bacon, dan heb je iets wat niemand kent en wat geweldig is om te eten."

Stapelen en happen maar

Écht bijzonder voor Nederland noemt hij de Amerikaanse sweet pickled relish met zijn grove structuur van fijngesneden augurk. "Met deze relish heb je meer bite én kun je de hamburger hoger stapelen, omdat de stukken er aan de zijkant uit vallen. Als je zo een stoere burger maakt, kloppen de structuur en uitstraling met elkaar."



bruin broodje op basis van stoutbier

Stout is stoer

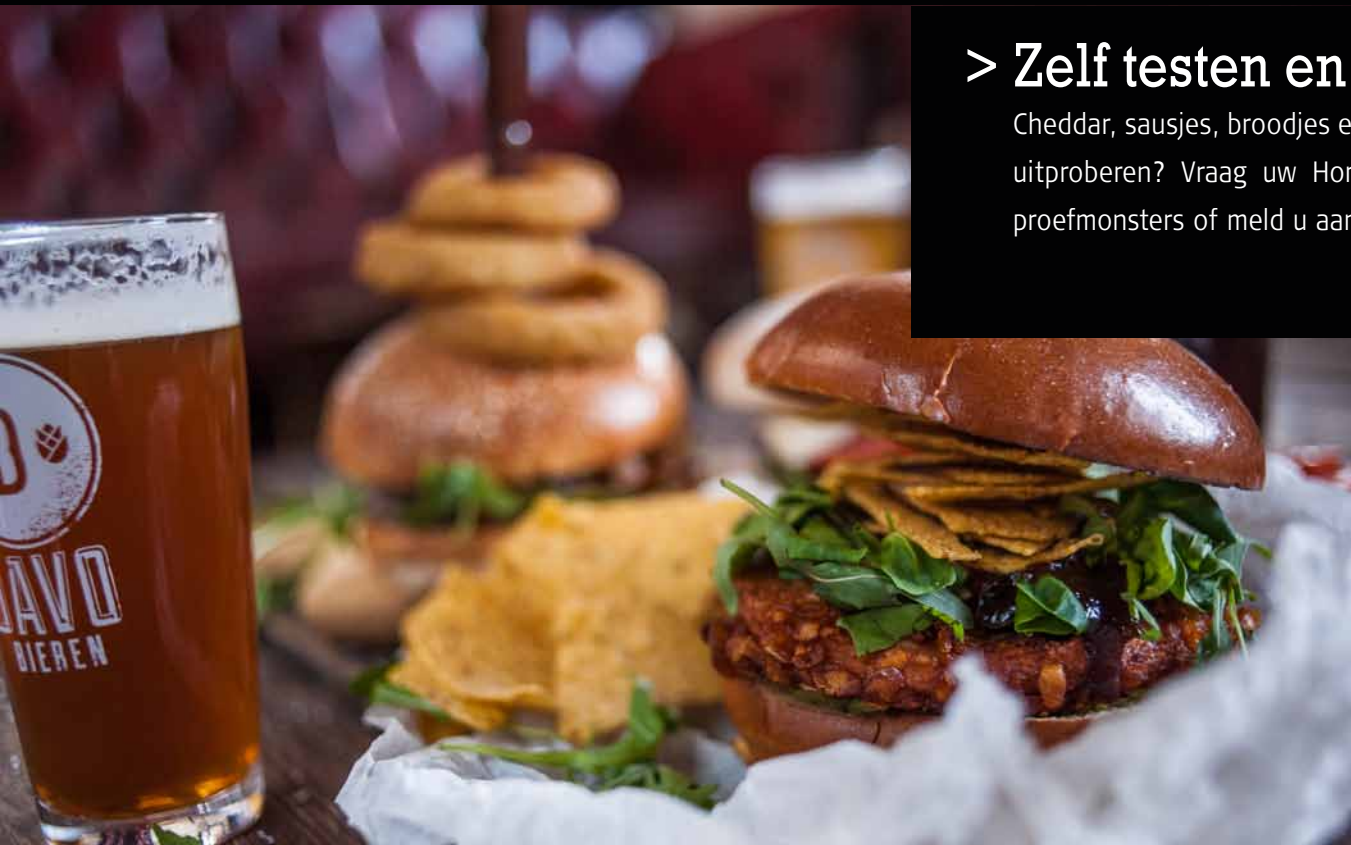
Voor de aankleding presenteert Jaap tegenwoordig ook de lichtzoete brioche. "Die komt goed tot zijn recht bij de luxere restaurants en betere strandtenten, vanwege zijn strakkere uitstraling. Tegenhanger daarop vormt de beerbun, een bruin broodje op basis van lers stoutbier. Dit rustieke broodje is stoerder en zie je daarom veel in grillrooms, steakhouses en lunchrooms."

Als kers op de taart

Natuurlijk verdienen al die supersmakelijke topics en broodjes een geweldige hamburger van LA Food. Zoals de 170-grams angusburger die er met zijn bloemvormige rand op een broodje heel ambachtelijk uitziet. Of de lerse smoky mountainburger met zijn grove structuur. Ook een grove kipburger met cornflakes, de freshburger met chimneygaatjes en een pittige, vegetarische groenteschijf staan op de lijst.

Torentje torentje bussekruit...

Ter inspiratie voor chef-koks heeft Jaap nog wel een creatief idee. "Bouw je burger echt flink de hoogte in. Steek hiervoor bijvoorbeeld een prikker of steakmes door je broodje hamburger. Bak twee tot drie gefrituurde uienringen in bierbeslag en laat die over je mes of prikker vallen, voor een mooi ambachtelijke uitstraling. Als je daarmee door je zaak loopt, willen anderen hem ook." ■



> Zelf testen en proeven?

Cheddar, sausjes, broodjes en hamburgers van LA Food uitproberen? Vraag uw Horesca horeca-adviseur om proefmonsters of meld u aan voor een proeverij.