

## **PappaChef- Wildsvleisburgers met roomkaasvulsel, gekaramelliseerde uie en pof-uieringe**

### **Bestanddele**

1.5 kg wildsmaalvleis  
1 kg rooiuie  
75 g bruinsuiker  
Blaarslaai vir burgers  
250 g saggeklopte blou-roomkaas  
100 g sagte Dijon-mosterd  
150 g Bwell Canola-mayonnaise  
70 g fyngekapte ingelegde peppadews  
25 g kondensmelk  
Sout na smaak  
Peper na smaak  
2 eetlepels gemengde sriracha-speserye  
1 koppie koekmeel  
250 ml koue water  
1 eier  
5 g bakpoeier  
B-Well Canola-olie vir diepvetbraai

### **Metode**

1. Begin deur die wildvleis te geur met sout en peper en voeg sriracha-speserye by.
2. Vorm jou wildvleisburgers (ongeveer 150 g elk).
3. Verkoel in yskas en hou eenkant tot nodig.
4. Skil en sny die helfte van jou uie in dun skywe, braai in 'n warm pan met 'n bietjie olie. Braai 5 minute lank en voeg bruinsuiker by. Braai vir nog 10 minute tot gekaramelliseer.
5. Voeg sout en peper by die gekaramelliseerde uie.
6. Skil die ander helfte van jou uie en sny in ronde dik skywe van ongeveer 1.5 cm elk.

### **Maak deegbeslag vir uieringe:**

1. Meng die meel en bakpoeier saam in 'n mengbak en voeg die water bietjie vir bietjie by tot dit lekker dik raak (dit moet plak aan jou roerspaan).
2. Voeg die eier by en meng goed saam. Sit eenkant.
3. Verhit B-Well Canola-olie in 'n pot en stel die hitte na 'n medium-hittestelling sodra die olie reg is.
4. Neem jou ronde uieskywe en doop dit in die deegmengsel tot dit behoorlik bedek is.
5. Vlakbraai die uieringe in die olie tot goudbruin, ongeveer 2 minute.
6. Sit eenkant geur met sout sodra dit uit die olie uit kom.

### **Mosterd-mayonnaise:**

1. Meng kondensmelk, helfte van die Canola-mayonnaise en mosterd saam. Los dit eenkant.

### **Dit is nou tyd om jou wildsvleisburgers te pak!**

2. Sny jou burgerrolletjies deur en smeer albei kante met gesmelte botter.
3. Smeer die eenkant met blou-roomkaas en die anderkant met die mosterd-mayonnaise.
4. Braai jou wildsvleisburger so gaar soos jy dit verkies.



5. Pak in die volgende volgorde: Burgerrolletjie met 'n lekker smeer van B-Well se Canola-mayonnaise, gevolg deur blaarslaai, die wildsburger, gekaramelliseerde uie, fyngekapte ingelegde peppadews en jou pof-uieringe!

Bedien die burger saam met bykosse van jou keuse, of geniet net so saam met 'n lekker koue bier!