

DINNERLY



Griekse burger met komkommer en geurige yoghurt-knoflooksaus



20-30min



2 personen

Ben jij ook een echte burgerfanaat, maar heb je het nou wel gehad met cheese- en BBQ-burgers? Voor jou heeft onze chef Natalie een verrassende Griekse variant bedacht. Je serveert hem op een heerlijke krokant broodje, met knapperige komkommer en tomaat en een verfrissend knoflooksausje. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 250g rund- en varkensgehakt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 707kcal, vet 40.8g, koolhydraten 49.3g, eiwit 36.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) - haal eerst het ovenrek eruit. Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. Snij de **komkommer** in heel dunne plakjes. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn.



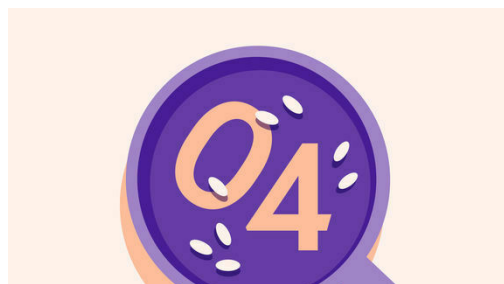
2. Saus maken

Meng de **yoghurt** met de helft van de **kruidenmix**, de helft van de knoflook en 1el witte azijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Brood afbakken

Snij de **broodjes** open en rooster ze met de gesneden kant naar boven ca. 3-4min op een rek in de oven.



4. Burger bakken

Meng het **gehakt** met de **rest van de kruidenmix**, de rest van de knoflook en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed en vorm er **2 burgers** van. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Braad de **burgers** 4-5min per zijde tot het **vlees** gaar en van buiten mooi gebruid is.



5. Burger beleggen

Bestrijk de **broodjes** met **1el saus** en beleg met de **burgers**, **tomaat** en **komkommer**. Meng de **rest van de komkommer** met de **rest van de yoghurt** en serveer naast de **burger**.



6. Feta-tastisch

Misschien zijn we zat van de standaard cheeseburger, maar dat betekent niet dat we kaas zomaar links laten liggen. Pak wat feta en kruimel deze tijdens het bakken al over 1 kant van de burgers. Lekker, pittig en authentiek Grieks (denken we...).