

DINNERLY



Tzatziki-burger met rundergehakt en geurige yoghurt-knoflooksaus



ca. 20min



2 personen

Ben jij ook een echte burgerfanaat, maar heb je het nou wel gehad met cheese- en BBQ-burgers? Daarom hebben we een verrassende Griekse variant met rundergehakt bedacht. Je serveert hem op een heerlijk krokant broodje, met knapperige komkommer en tomaat en een verfrissend knoflooksausje. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote komkommer
- 1 tomaat
- 1 kuipje yoghurt²
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 burgerbroodjes¹
- 250g rundergehakt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 653kcal, vet 37.9g, koolhydraten 46.0g, eiwit 33.5g



1. Groenten snijden

Snij de **komkommer** in heel dunne plakjes. Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. 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 roosteren

Snij de **broodjes** open. Verhit een grote koekenpan met 2tl olijfolie op middelhoog vuur en bak de **broodjes** 1-2min per kant, tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal ze uit de pan en laat afkoelen.



4. Burger bakken

Meng het **gehakt** met de **rest van de kruidenmix**, de rest van de knoflook en een flinke snuf zout. Kneed goed en vorm er **2 burgers** van. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Braad de **burgers** 4-5min per kant tot het **vlees** gaar en van buiten mooi gebruind 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...).