

DINNERLY



Griekse burger met komkommer en tomaat

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

- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 burgerbroodjes met sesam^{1,7,11,13}
- 1x rund- en varkensgehakt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- 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 656kcal, vet 34.9g, koolhydraten 49.9g, eiwit 36.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **komkommer** en **tomaat** in heel dunne plakjes (en vergeet niet de harde kern uit de **tomaat** te snijden). Pel en hak twee tenen knoflook fijn.



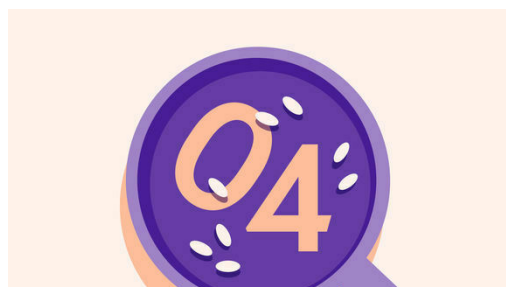
2. Saus maken

Meng de **yoghurt** met **de helft van de kruidenmix**, de helft van de knoflook en 1-2el witte azijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



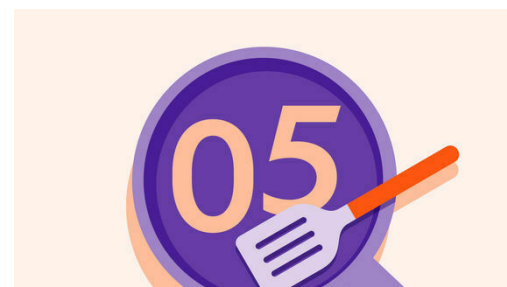
3. Brood afbakken

Snijd 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 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Braad de **burgers** 4-5min per zijde 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...).