



Griekse met Feta gevulde burger

(4 personen)

Ingrediënten:

voor de burgers:

- ½ kg rundergehakt
- ½ tl basilicum
- ½ tl oregano
- ¼ tl tijm
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- ¾ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- 1 ei
- 40 gr paneermeel
- 30 ml melk
- 140 gr Feta kaas

voor de broodjes:

- 4 Italiaanse bollen

Beleg naar keus:

Rode uienringen, schijfjes tomaat, komkommer, ijsbergsla en tzaziki.

Bereidingswijze:

- Snij de Feta op vier gelijke delen van circa 5 mm dik.
- Meng overige ingredienten voor de burgers goed door elkaar tot een mooie stevige bal. Verdeel de massa in 8 gelijke porties. Maak hiervan 8 dunne burgers.
- Plaats de feta op vier burgers en dek ze af met de resterende vier. Randen goed aandrukken en burgers weer in model maken. Zorg dat de Feta mooi in het midden zit
- Start de BBQ op, en stel de temperatuur in op 180°C.
- Plaats de burgers op het rooster en laat ze circa 25 minuten garen in de BBQ,
- Snij de broodjes open en leg deze de laatste 10 minuten bij de burgers op het rooster.
- Beleg de broodjes verder met groente en saus naar keuze.

Burgers zijn uitermate geschikt om tijdens feestje of gelegenheden te bereiden voor grotere groepen.

Grill de burgers op GrillGrates voor mooie grillstrepen.