



Les plats principaux

## **Burger d'Angus au fenouil grillé et sauce au parmesan**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 hamburgers (Angus)  
4 pommes de terre (BBQ prêtes à l'emploi)  
1 bulbe de fenouil (grand)  
4 pain (tranches épaisses)  
1 gousse d'ail (coupée en deux)  
1 bouquet de cresson  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Voor de parmezaansaus**

40 grammes de noix (rôties)  
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)  
3 cuillères à soupe de yaourt grec  
1 cuillère à café de jus de citron  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Steek de barbecue aan. Bestrijk de burgers met een beetje olijfolie en gril ze 3 à 4 minuten per kant.

Bereid de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bestrijk de venkelplakjes met olijfolie, kruid met peper en zout en gril enkele minuten tot ze beetgaar zijn.

Maak het knoflookbrood: bestrijk beide kanten van

het brood met olijfolie en rooster kort op de barbecue. Wrijf direct na het grillen in met het doorgesneden lookteentje en bestrooi met een beetje peper en zout.

Mix alle ingrediënten voor de saus glad. Voeg eventueel een beetje water toe om de saus iets dunner te maken. Kruid met peper en zout.

Leg een stuk gegrild lookbrood op een bord, gevolgd door 1 of 2 venkelplakjes en de gegrilde Angusburger. Lepel er wat parmezaansaus over en werk af met waterkers. Serveer met de aardappelen.

## Ustensiles de cuisine

Barbecue

Mixeur

