



Hoofdgerechten

Kalkoenburgers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kalkoengehakt
8 plakjes ontbijtspek
2 lookteentjes (geplet)
1 sjalot (fijngesneden)
1 theelepel tijm (gedroogde)
1 theelepel peterselie (fijngesneden)
1/2 rode peper (fijngesneden)
tabasco (enkele druppels)
2 theelepels barbecuekruiden
olijfolie
4 plakjes smeltkaas
4 broodjes (zachte ronde)
sla (rode eikenbladsla)
2 eetlepels Devos Lemmens Tartare Sweet Onion

Bereidingswijze

Meng met de hand de look, sjalot, tijm, tabasco, barbecuekruiden, peterselie en het pepertje onder het gehakt. Verdeel het vlees in vier en vorm er mooie hamburgers van. Besprenkel ze lichtjes met olijfolie en bak ze dan 5 tot 6 minuten op een middelmatig warme barbecue. Bak tegelijk het spek krokant. Leg de laatste 2 minuten een plakje kaas op de hamburgers.

Snij de broodjes open en smeer er de saus op. Leg er eerst de hamburgers op en vervolgens enkele blaadjes eikenbladsla en het spek.

