



Hoofdgerechten

Griekse pitaburger met feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram zongedroogde tomaten
handvol sla (gemengde)
1 rode ui (in ringen)
4 pitabroodjes
75 gram feta
olijfolie

Voor de burgers

400 gram kippengehakt (gekruid)
40 gram pijnboompitten (geroosterd)
1 gele paprika (in fijne blokjes)
1 sjalot (fijngesneden)
2 eetlepels paneermeel
1 lookteentje
1 ei
1 theelepel oregano (gedroogd)
1 theelepel munt (gedroogd)
1 theelepel peterselie

Voor de aioli

2 eetlepels peterselie (verse)
100 milliliters mayonaise
2 eetlepels limoensap
1 lookteentje

Bereidingswijze

Maak eerst de aioli. Meng alle ingrediënten goed onder elkaar en zet minstens een half uur in de koelkast.

Doe het gehakt in een kom. Voeg de fijne blokjes sjalot en paprika eraan toe. Meng alles goed door elkaar. Voeg dan het paneermeel, het ei, het geperste lookteentje, de geroosterde pijnboompitten en de kruiden aan toe.

Meng alles met een vork tot een mooie homogene massa.

Vorm hamburgers van het gehaktmengsel en bestrijk beide kanten met olijfolie. Verwarm een grillpan op middelhoog vuur en grill de burgers in ongeveer 5-6 minuten per zijde gaar. Halveer intussen de pitabroodjes en grill kort in de broodrooster of in de oven.

Bestrijk de bodem van de broodjes met aioli. Verdeel er vervolgens de sla, uiringen en zongedroogde tomaten over. Beleg elk broodje met een hamburger, werk af met verkruimelde feta en sluit met de andere helft van het pitabroodje.

