



Hoofdgerechten

Hamburger met barbecuekrieltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram krieltjes
1 bussel radijzen
1/4 witte kool
1/4 rode kool
1 wortel
1 rode ui
2 augurkjes
1 appel
200 gram halloumi (in plakjes)
4 hamburgerbroodjes
4 bacon
2 eetlepels munt (fijnggehakt)
takje tijm (enkele)
ketchup
olijfolie
peper
zout

Voor de burgers

700 gram gehakt (gemengd)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1/2 theelepel cayennepeper
1/2 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
3 eetlepels paneermeel
1 ei

Voor de dressing

2 eetlepels volle yoghurt
1 eetlepel mayonaise
1 theelepel mosterd

1 citroen (het sap)

Bereidingswijze

Halveer de krieltjes en kook ze beetgaar.

Meng de peterselie, komijnpoeder, cayennepeper, paprikapoeder, het ei en het paneermeel door het gehakt. Kruid met zout. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties en maak er met vochtige handen burgers van. Leg de burgers op een met olie bestreken bord en zet koel.

Rasp de wortel, rode kool, witte kool en appel fijn. Snij de radijsjes in fijne plakjes. Snipper de rode ui. Hussel alle groenten samen met de munt in een grote kom. Meng de yoghurt met de mayonaise, mosterd, het citroensap en een scheut olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en meng het sausje onder de groenten. Snij de augurken in de lengte in dunne plakken.

Giet de krieltjes af en schep ze in een aluminium schaal. Druppel er wat olijfolie over en leg er de takjes tijm bij. Zet het schaalje op de barbecue en laat de krieltjes verder garen.

Bak de burgers op de barbecue goudbruin en gaar. Keer ze regelmatig om. Leg er een plakje kaas op en bak nog enkele minuten verder tot de kaas gesmolten is. Bak ook de bacon knapperig.

Snij de broodjes door en rooster ze lichtjes met de snijkant naar beneden op de barbecue. Schep een lepel ketchup op de broodjes. Leg er een burger op en verdeel er de bacon, plakjes augurk en de groentesla over. Sluit de burger en serveer met de krieltjes en extra ketchup.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

