



Hoofdgerechten

Ijsbergslawrap met gegrilde groenten en fris yoghurt-radijssausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram lamsgehakt
1 bosje waterkers (voor de afwerking)
8 Parijse champignons (in plakjes)
1 aubergine (in lange plakken)
2 uien (grote, in ringen)
8 tomaten (tros)
8 portobello's
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 theelepel komijnpoeder
olijfolie
peper
zout

Voor het yoghurt-radijssausje

handvol muntblaadjes (fijngesneden)
100 milliliters Griekse yoghurt
1 chilipeper (gesnipperd)
4 radijsjes (geraspt)
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Kruid het gehakt met het komijnpoeder, peper en zout en meng er de peterselie onder. Verdeel het gehakt in 8 porties en maak er mooie, dunne burgers van. Zet koel.

Meng alle ingrediënten voor de saus met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout.

Bestrijk alle groenten met olijfolie en kruid ze met peper en zout. Gril de groenten aan beide kanten op de barbecue tot ze mooie grillstrepen hebben. Hou ze langs de indirecte kant van de barbecue warm.

Bestrijk de burgers met olie en gril ze ongeveer 3 minuten per kant op de barbecue. Beleg elke gegrilde portobello met een burger. Beleg verder met de groenten en druppel er tot slot het sausje over. Werk af met de waterkers en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

