



Hoofdgerechten

Belgische berloumi burger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

540 gram Berloumi (1 pakje)
2 eetlepels olijfolie
4 pistolets
50 jonge blad-slamix (SPAR)
1 theelepel chilipoeder
5 eetlepels mayonaise
3 eetlepels pickles
1/2 komkommer
1 tomaat
1 rode ui

Bereidingswijze

Snij de Berloumi in vier plakken.

Verhit de olijfolie in een grillpan en grill de plakken 2 minuten aan elke kant mooi goudbruin.

Was en snijd de tomaat en komkommer in schijfjes. Pel en snijd de rode ui in ringen.

Meng de pickles onder de mayonaise.

Besmeer de broodjes met de saus.

Leg op elk broodje 1 plak Berloumi, werk af met de groenten en kruid met chilipoeder.

