



Hoofdgerechten

## **Angusburger met gegrilde venkel en parmezaansaus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 hamburgers (Angus)  
4 aardappelen (BBQ kant-en-klaar)  
1 venkelknol (groot)  
4 brood (dikke sneden)  
1 lookteentje (doorgesneden)  
1 bosje waterkers  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de parmezaansaus**

40 gram walnoten (geroosterd)  
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)  
3 eetlepels Griekse yoghurt  
1 theelepel citroensap  
1 lookteentje (geperst)  
1 eetlepel olijfolie

### **Bereidingswijze**

Steek de barbecue aan. Bestrijk de burgers met een beetje olijfolie en gril ze 3 à 4 minuten per kant.

Bereid de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bestrijk de venkelplakjes met olijfolie, kruid met peper en zout en gril enkele minuten tot ze beetgaar zijn.

Maak het knoflookbrood: bestrijk beide kanten van

het brood met olijfolie en rooster kort op de barbecue. Wrijf direct na het grillen in met het doorgesneden lookteentje en bestrooi met een beetje peper en zout.

Mix alle ingrediënten voor de saus glad. Voeg eventueel een beetje water toe om de saus iets dunner te maken. Kruid met peper en zout.

Leg een stuk gegrild lookbrood op een bord, gevolgd door 1 of 2 venkelplakjes en de gegrilde Angusburger. Lepel er wat parmezaansaus over en werk af met waterkers. Serveer met de aardappelen.

## Keukenbenodigdheden

Barbecue

Mixer

