

Ingrediënten en Recept

**Sonja Bakker**

@SonjabakkerNL · Bekende persoon

<https://www.facebook.com/SonjabakkerNL/posts/5684928201557756>**Sonja Bakker**

8 januari om 12:15 · 🌐

Heerlijke hamburger met tzatziki 🍔

4 personen

4 grote pitabroodjes, 350 gram mager rundergehakt, 200 gram (bakje) verse tzatziki, 75 gram rucola, 1 rode paprika, 1 ei, 1 komkommer, 1 ui, 1 eetlepel paneermeel, 2 eetlepels olijfolie, peper en zout

Klop het ei los en meng dit met het rundergehakt en de paneermeel. Kneed alles goed door elkaar en kruid met wat peper en zout. Vorm er met vochtige handen 4 platte burgers van. Verhit twee eetlepels olijfolie in een grillpan en gril de burgers in 5 minuten gaar. Keer halverwege. Rooster de pitabroodjes in de broodrooster (of verwarm in de oven) en snijd open. Was ondertussen de paprika en snijd in dunne reepjes. Snijd de ui in ringen en de komkommer in plakjes.

Beleg elk pita met een hamburger. Doe op elk pitabroodje 1 eetlepel tzatziki en verdeel de paprika, komkommer en ui en de helft van de rucola erover. Serveer de rest van de tzatziki apart erbij.

Serveer met een frisse salade.



Bron

<https://www.facebook.com/SonjabakkerNL/posts/5684928201557756>

Info Martine Lycke

10/01/2022

Pittabroodje met kaaskippenburger (Makro, the best !),
veldsla, wortel en komkommer met

Saus:
Griekse yoghurt,
lookgranulaat, peterselie en rode ui

Fotos

