

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram rundergehakt een ui 1
teen knoflook peper zout
maggiblokje paar eetlepels
shoarmakruiden beetje extra
paprikapoeder beetje extra
nootmuskaat (een snufje)
eetlepel sambal 2 beschuiten
voor de knoflooksaus: 3 tenen
knoflook minimaal yoghurt mayo
verse koriander zout peper
hamburgerbroodjes sla stukjes
paprika

Tijd: 20-30 min.

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

BBQ Shoarma Hamburgers!!!!

Deze hamburgers zijn net ff een tikié anders, en voor degene die houdt van de multi culturele keuken is dit echt heerlijk. ik heb het een keer op koninginnedag verkocht en ik kon het niet eens bijhouden, was om 3 uur al door mijn vlees heen!!! gewoon lekker proberen

Vorbereiding

Kruid het gehakt met de gehakt-ingredienten, doe het versnipperde uitje en de verkrumelde beschuit door. Rol balletjes en druk ze heel plat. maar burgers van een halve cm dik. meng half mayo, half yoghurt, knoflook naar smaak , peper, zout en fijngehakte koriander door elkaar zet de saus in de koelkast. Snijd de sla en de paprikastukjes fijn en zet in een schaal weg.

Bereidingswijze

Simpel: gooi de burgers op de BBQ en bak tot ze gaar zijn. LET OP: je kunt burgers maken die rauw 2 keer zo groot zijn als je broodje, want ze slinken de helft in. rooster de broodjes op de BBQ en doe de hamburger er tussen met sla en paprika en knoflooksaus. Believe me, it's good!!!!!!!