

HALLOUMBURGER



THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

HALLOUMIBURGER

4 PERSONEN

KORT

MOUNIR TOUB
CHEF-KOK VAN 24KITCHEN

Find more recipes in
"Chef Toub - Snel Arabisch"



SUPPLIES

- 2 pakken halloumi (à 400 g)
- 1 rode ui
- 2 grote geroosterde rode paprika

BASISBROODJE

- 4 hamburgerbroodjes
- 8 slabladeren
- 4 snackkomkommers
- 2 tomaten
- 8 plakken augurk

BASISBURGERSAUS

- 300 g Turkse yoghurt
- 1 el sumak
- 1 limoen

The Bastard cast iron
plancha large

METHOD

175 °C | Direct grillen

HOW TO COOK

Neem de halloumi en snij deze in gelijken plakken. Vervolgens neem je de rode ui en snij je deze in mooie dunne ringen. Grill de halloumi 3-4 minuten op de plancha. Draai om, verdeel de ui erover en bak nog 3-4 minuten. Leg ook de paprika op de BBQ en grill hem 3-4 minuten mee.

Nu kan het feest beginnen: het is een kwestie van stapelen en combineren met de basisingrediënten.

Voor de burgersaus meng je de Turkse yoghurt met de sumak. Vervolgens rasp je de schil van een limoen en voeg je ook het sap van de limoen toe en roer je het geheel door elkaar.

Je kunt de rauwe paprika's ook zelf roosteren op de BBQ. Dat duurt ongeveer 10 minuten.

Schaaf de komkommers en tomaat op een mandoline, dat gaat veel sneller.