

BROCCOLI-VISBURGER



THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

BROCCOLI-VISBURGER

4 PERSONEN

 KORT

MOUNIR TOUB
CHEF-KOK VAN 24KITCHEN

Find more recipes in
"Chef Toub - Snel Arabisch"



SUPPLIES

300 g broccoli
300 g koolvis
1 el harissa
2 tenen knoflook
Snuf zout
1 rode ui
2 eieren

BASISBROODJE

4 hamburgerbroodjes
8 slabladeren
4 snackkomkommers
2 tomaten
8 plakken augurk

BASISBURGERSAUS

300 g Turkse yoghurt
1 el sumak
1 limoen

Keukenmachine
The Bastard cast iron
plancha large

HOW TO COOK

Neem de broccoli en snij de roosjes en de steel in grove stukjes. Vervolgens voeg je de koolvis, harissa, knoflook, het zout, de ui en eieren in een keukenmachine en maal je deze tot een fijn mengsel dat lijkt op gehakt.

Verdeel het mengsel in vier porties en vorm er burgers van. Bak de burgers, het liefst op de plancha, in 4 minuten per kant goudbruin en gaar. Haal de burgers van de BBQ en laat ze uitlekken op keukenpapier.

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.

Eens wat anders? De broccoli kun je vervangen door pastinaak of wortel.

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

METHOD

175 °C | Direct grillen