Hamburger estival avec Steak de dinde

10 personnes



Ingrediënten

- 10 Steaks de dinde
- 1 concombre
- 60 g de sucre
- 300 g de pommes de terre
- 2 avocats
- 1 citron vert
- 2 tomates
- 200 g de ketchup
- 1 piment rouge
- 10 pains pour hamburger
- Trait d'huile d'arachide
- 1 dl de vinaigre
- Sel, poivre et herbes de Provence
- 1 feuille de papier sulfurisé et 10 brochettes

Bereiding

Lavez le concombre et taillez-le en lanières avec un épluche-légumes. Préparez un mélange de sucre et de vinaigre et faites marinez la julienne de concombre une demi-heure dans le mélange aigre-doux.

Lavez les pommes de terre et taillez-les en fines tranches à la mandoline. Posez le papier sulfurisé sur une plaque et enduisez-la d'un peu d'huile d'olive. Confectionnez 10 petits disques en pomme de terre (de la taille des petits pains), enduisez le haut d'huile et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et des herbes de Provence. Cuisez-les 7 min. au four à 160°C et réservez.

Coupez l'avocat en 2, dénoyautez-le et pelez-le. Coupez l'avocat en tranches et arrosez-les d'un peu de jus de citron vert, salez et poivrez.
Découpez les tomates et l'oignon rouge en fines rondelles.
Hachez finement ¼ du piment et mélangez-le avec le ketchup. Cuisez les Steaks de dinde au BBQ à couvert. Cuisez maintenant brièvement les rondelles de pommes de terre et les pains coupés en deux sur le BBQ. Confectionnez le hamburger avec tous les ingrédients et achevez avec le ketchup piquant.

Maintenez tous les ingrédients ensemble avec une brochette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be