Zomerse hamburger met een Kalkoenbiefstukje

10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenbiefstukjes
- 1 komkommer
- 60 g suiker
- 300 g aardappelen
- 2 avocado's
- 1 limoen
- 2 tomaten
- 200 g ketchup
- 1 chilipeper
- 10 hamburgerbroodjes
- Scheutje arachideolie
- 1 dl azijn
- Peper, zout & Provençaalse kruiden
- 1 vel bakpapier en 10 prikkers

Bereiding

Was de komkommer en snij deze in slierten met een dunschiller. Maak een mengeling van suiker en azijn en leg de komkommerjulienne een half uur in de zoetzure mengeling.

Was de aardappelen en snij deze met een mandoline in fijne plakjes. Leg het bakpapier op een plaat en wrijf deze in met wat olijfolie. Maak 10 rondjes met aardappelplakjes (de grootte van de broodjes), wrijf de bovenkant in met de olie en kruid met peper, zout en Provençaalse kruiden. Bak deze 7 min. af in een oven van 160°C. en hou deze opzij.

Snij de avocado in 2, haal er de pit uit en verwijder de schil. Snij de avocado in plakjes en besprenkel met wat limoensap, kruid af met peper en zout.
Snij de tomaten en de rode ui in fijne plakjes.
Snij ¼ van de chilipeper fijn en vermeng met de ketchup.
Bak de Kalkoenbiefstukjes op de BBQ onder gesloten deksel. Bak nu de aardappelrondjes en de door midden gesneden broodjes kort op de BBQ. Bouw de hamburger op met alle ingrediënten en werk af met de pikante ketchup.
Hou de hamburger samen met een prikker.

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