



Pljeskavica - Balkan gekruide hamburger

Een grote, platte en pittige gegrilde hamburger van gemengd gehakt met ui en knoflook, een echte Balkanklassieker. Sappig vanbinnen met een krokant korstje van de grillpan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 g rundergehakt
- 200 g varkensgehakt
- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 1/2 kl chilivlokken

1 kl bakpoeder
1 el bruiswater
1 el zonnebloemolie
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de ui heel fijn op een fijne rasp en knijp het overtollige vocht er stevig uit met een schone keukenhanddoek. Pers de knoflook.
- 2.** Meng het rundergehakt en varkensgehakt in een ruime kom met de ui, knoflook, paprikapoeder en chilivlokken. Strooi het bakpoeder erover en voeg het bruiswater toe voor extra luchtigheid. Kruid royaal met zout en peper.
- 3.** Kneed het geheel gedurende 4 minuten stevig door zodat alle smaken goed verdeeld zijn. Dek af en laat minstens 20 minuten rusten in de koelkast.
- 4.** Verdeel het gehaktmengsel in 4 gelijke porties. Vorm met licht bevochtigde handen platte, brede schijven van ongeveer 1,5 cm dik.
- 5.** Verhit een grillpan op middelhoog vuur en bestrijk licht met de zonnebloemolie. Grill de pljeskavica 6 tot 7 minuten per kant tot ze mooi gekleurd en volledig gaar zijn. Druk er niet op tijdens het grillen om het sap te bewaren.
- 6.** Laat de hamburgers 2 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Voor een extra sappig resultaat kan je tot 100 g kalfvet aan het gehaktmengsel toevoegen. Vraag dit gerust bij de slager. Zorg er ook voor dat het gehakt koud blijft tijdens het kneden.

Lekker met

Serveer met ajvar, grofgesneden rauwe ui en een frisse komkommersalade of lepinja (Balkanbrood).

Dranktip

Een licht gekoeld Balkanblond bier zoals een Sarajevsko of een eenvoudige rode tafelwijn uit de regio past uitstekend bij de pittige smaken.