



Burek met gehakt

Een knapperige spiraal van dun filodeeg gevuld met gekruid rundergehakt en ui. Een klassieker uit de Balkanse straatkeuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	45'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 6 vellen filodeeg
- 500 gr rundergehakt
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl komijnpoeder
- 80 ml zonnebloemolie
- 1 ei
- 100 ml volle melk

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden. Vet een ronde bakvorm van ongeveer 28 cm doorsnede licht in met olie.
2. Verhit een scheutje olie in een ruime pan op middelhoog vuur en fruit de ui glazig, ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
3. Voeg het rundergehakt toe en bak het al roerend rul en bruin. Kruid met het paprikapoeder, het komijnpoeder, zout en peper. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
4. Leg een vel filodeeg op het werkblad en bestrijk het dun met olie. Verdeel een evenredige strook afgekoelde gehaktvulling langs de lange zijde van het vel.
5. Rol het vel losjes op tot een lange, dunne rol en draai die spiraalvormig op tot een slak. Leg deze in het midden van de ingevette bakvorm.
6. Herhaal stap 4 en 5 met de resterende vellen filodeeg en vulling. Sluit de rollen naadloos aan tegen de vorige zodat de vorm volledig gevuld is als een spiraal.
7. Klop het ei los met de melk en giet dit mengsel gelijkmatig over de burek. Besprenkel met de rest van de olie.
8. Bak de burek 40 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven tot hij goudbruin en knapperig is. Laat 5 minuten rusten voor het snijden en snijd in punten.

Tip

Zorg dat de gehaktvulling volledig afgekoeld is voor je ze op het filodeeg legt, anders wordt het deeg papperig. Werk ook snel met filodeeg en dek de niet-gebruikte vellen af met een vochtige keukenhanddoek zodat ze niet uitdrogen.

Lekker met

Serveer met een lepel koele Griekse yoghurt of ayran ernaast.

Dranktip

Een glas ayran of een lichte, frisse lager past perfect bij de kruidige vulling.