Bifteki: Griekse gevulde hamburger met feta

Sappige gekruide gehaktburgers gevuld met een hart van gesmolten feta. Klassiek geserveerd met pita, tzatziki en een frisse salade.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	**15'**	**4**	**Hoofdgerecht**

Ingrediënten

600 gr gemengd gehakt

1 ui

1 teentje knoflook

1 ei

50 gr paneermeel

150 gr feta

1 theelepel gedroogde oregano

1 eetlepel olijfolie

1 theelepel zout

peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en knoflook heel fijn.

2. Meng in een kom het gehakt met de ui, knoflook, het ei, paneermeel, oregano, zout en peper.

3. Kneed alles goed door en verdeel in vier gelijke porties.

4. Snijd de feta in vier dikke plakken.

5. Druk elke portie gehakt plat, leg er een plak feta op en vouw het gehakt eromheen tot een dikke burger.

6. Bestrijk de burgers licht met olijfolie.

7. Bak of grill ze 6 tot 7 minuten per kant tot ze gaar zijn en de feta van binnen zacht is.

8. Laat kort rusten en serveer met pita en tzatziki.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**