

# KIP-HARISSABURGER



**THE BASTARD**  
SERIOUS OUTDOOR COOKING

# KIP-HARISSABURGER

4 PERSONEN

KORT

MOUNIR TOUB  
CHEF-KOK VAN 24KITCHEN

Find more recipes in  
"Chef Toub - Snel Arabisch"



## SUPPLIES

600 g kipgehakt  
2 el panko  
1 klein ei  
1 teen knoflook  
2 el harissa

## BASISBROODJE

4 hamburgerbroodjes  
8 slabladeren  
4 snackkommers  
2 tomaten  
8 plakken augurk

## BASISBURGERSAUS

300 g Turkse yoghurt  
1 el sumak  
1 limoen

The Bastard cast iron half  
moon griddle large

## METHOD

175 °C | Direct grillen

## HOW TO COOK

Neem het gehakt uit de koelkast en voeg de panko en het ei toe. Voeg vervolgens de knoflook en harissa toe en kneed deze met je handen tot alles goed gemengd is.

Vorm vier burgers van het gehaktmengsel. Gril de burgers rondom goudbruin en gaar op de BBQ\*. Gebruik hiervoor de half moon griddle met de ribbels naar boven. Voor mooie gril strepen voor op de burgers.

Haal de burgers van de BBQ en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer met de basisingrediënten.

Voor de burgersaus meng je de Turkse yoghurt met de sumak. Vervolgens rasp je de schil van een limoen en voeg je ook het sap van de limoen toe en roer je het geheel door elkaar.

*\* Als je van een dikke burger houdt, gril hem dan boven laag vuur. En wie dun niet kan versmiden, gaat op hoog vuur aan de slag. Dat klinkt tegenstrijdig, maar geloof me: zo worden ze het lekkerst.*

*Schaaf de komkommers en tomaat op een mandoline, dat gaat veel sneller.*