

Smashburger op z'n Grieks met crispy aubergine en harissa-feta-tzatziki

De smashburger op z'n best: sappig, smaakvol vlees, lekker gekruid met Griekenlands populairste kruiden, heerlijk krokant gebakken aubergine in een jasje van panko, en dan die geweldige klassieke tzatziki... maar dan nóg beter! We pimpen 'm met harissa en feta voor extra pit en romigheid. Alles gaat tussen een zacht hamburgerbroodje en wordt klaargemaakt in de Philips Airfryer. Hoe zot is dat?! Wat een toestel!

Ca. 35 min

Gemiddeld



Ingrediënten (voor 2 personen)

Burgers

- 2 zachte hamburgerbroodjes
- 150 g rundergehakt
- 250 g varkensgehakt
- Peper en zout
- 1 tl oregano
- ½ tl kaneel
- ½ tl komijn
- ½ tl gemalen koriander
- 1 zoete ui

Crispy aubergine

- 1 kleine aubergine
- 1 ei
- 4 el bloem
- 100 g panko
- Peper en zout

Harissa-feta tzatziki

- 125 g Griekse yoghurt
- ½ komkommer
- 1 teen knoflook
- Peper en zout
- 1 el harissa (of meer naar smaak)
- 75 g feta
- ¼ krop ijsbergsla
- Scheutje olijfolie

Bereidingswijze

1. Voorbereiding van de aubergine:

- Snijd de aubergine in de lengte in plakken en vervolgens iets korter in de breedte, zodat de schijven goed op de burger passen.
- Bestrooi beide kanten met zout en laat 5 minuten rusten. Spoel af en dep droog.

2. Harissa-feta tzatziki maken:

- Rasp de komkommer en knijp het overtollige vocht eruit.
- Hak de knoflook fijn en verkruimel de feta.
- Meng de Griekse yoghurt met de komkommer, knoflook, harissa, feta, een snufje peper en zout en een scheutje olijfolie.

3. Aubergine krokant bakken:

- Haal de aubergineplakken eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en tot slot door de panko.
- Besprenkel met olijfolie en bak 15 minuten op 200°C in de Airfryer op volle airflow. Houd warm.

4. Burgers bereiden:

- Meng het gehakt met de kruiden en verdeel in twee gelijke ballen.
- Snijd de ui superfijn en druk wat ui op elke gehaktbal.
- Leg de ballen tussen bakpapier en plet ze tot smashburgers.
- Verwarm het grillaccessoire 5 minuten op 200°C in de Airfryer.
- Leg één burger onderin de mand en één op het grillaccessoire. Gril 8 minuten op 200°C.



5. Broodjes verwarmen:

- Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en verwarm ze 1 minuut op 200°C halve airflow in het ontbijtaccessoire.

6. Burger opbouwen:

- Smeer een laagje harissa-feta tzatziki op de onderste helft van het broodje.
- Leg er een paar blaadjes ijsbergsla op.
- Plaats de smashburger erop, gevolgd door de crispy aubergine.
- Voeg nog een beetje saus toe en dek af met de bovenkant van het broodje.

7. Serveren:

- Serveer onmiddellijk met extra saus aan de kant.

Bewaartip: De harissa-feta tzatziki blijft 2 dagen goed in de koelkast. De aubergine en burger zijn het lekkerst vers, maar kunnen max. 1 dag in de koelkast bewaard worden en opnieuw opgewarmd worden in de Airfryer.