Biftekia, de Griekse hamburgers

Biftekia zijn de Griekse hamburgers met heerlijk geurende kruiden. Het lekkerste is natuurlijk op de grill, maar heb je deze niet, dan is de gewone koekenpan natuurlijk ook goed. Wat zo lekker is aan veel kruiden in een burger is vooral de geur tijdens het bakken, het water loopt je letterlijk in de mond en je moet je best doen om te wachten totdat de burgers gaar zijn. Heb jij inmiddels al trek gekregen?

Voor 6 burgers

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten

- 500 gram gehakt (ik gebruik altijd rundergehakt, maar een andere soort is natuurlijk ook goed)
- 1 ui
- 1 ei
- 1/2 eetlepel gedroogde munt
- 2 eetlepel gedroogde oregano
- 2 eetlepels verse peterselie (of 1 eetlepel gedroogde peterselie)
- 1 theelepel zout
- Snufje zwarte peper
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 eetlepels paneermeel

Bereiding biftekia

1. Snipper de ui heel fijn.
2. Doe het gehakt en de fijngesnipperde ui met alle overige ingrediënten in een grote kom en kneed dit goed door elkaar (het beste gaat dit altijd met de handen).
3. Als het mengsel iets te vochtig is voeg dan nog een beetje paneermeel toe.
4. Maak nu met 2 handen 6 ballen en druk ze vervolgens plat met je handen of in een hamburgermaker.
5. Om stevige burgers te krijgen maak ik bovenstaande altijd 1 dag eerder of ‘s morgens en doe de burgers in de koelkast.
6. Voor het grillen op de BBQ of de grillpan verwarm je de plaat goed, voeg eventueel een paar druppels olijfolie toe en grill de burgers voor ongeveer 5 minuten per kant mooi bruin en gaar.

Natuurlijk heerlijk op een broodje maar ook bij een flinke Griekse salade of een ander (zomers) gerecht niet te versmaden.