



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	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.
2. Doe het gehakt erbij en rul het los bruin. Kruid met paprikapoeder, komijn, zout en peper en laat afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 190 graden en vet een ronde bakvorm licht in.
4. Leg een vel filodeeg op het werkblad en bestrijk dun met olie. Verdeel een strook gehaktvulling langs de lange zijde.
5. Rol het vel losjes op tot een lange dunne rol en draai deze op tot een slak. Leg in het midden van de vorm.
6. Herhaal met de overige vellen en leg de rollen als een spiraal tegen elkaar aan tot de vorm gevuld is.
7. Klop het ei los met de melk en giet dit gelijkmatig over de burek. Besprenkel met de rest van de olie.
8. Bak 40 tot 45 minuten tot de burek goudbruin en knapperig is. Laat even rusten en snijd in punten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)