



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](https://www.kookpot.be)