**Bifteki**

Nodig:

500 gram gemengd gehakt

1 ui tot puree gehakt of geraspt

2 sneetjes witbrood, korsten verwijderd

1 koffielepel gedroogde oregano

1 koffielepel gedroogde peterselie

1 koffielepel knoflookpasta

½ koffielepel gedroogde munt

1/3 koffielepel gemalen komijnpoeder

2 koffielepels zout

peper naar smaak toevoegen

1 scheutje melk

Feta

Bereiding:

Snijd de korsten van het brood. Week het brood door er wat melk over te gieten. Laat dit enkele minuten intrekken. Knijp vervolgens alle overtollige melk uit de sneetjes brood die je hebt geweekt.

Pak een grote mengkom en doe daar het gehakt in. Verkruimel nu de geweekte boterhammen boven het gehakt. Pureer de ui tot een fijne massa en voeg dit bij het gehakt tezamen met de knoflookpasta. Voeg nu alle kruiden toe en meng het geheel nu tot een mooie massa. Laat het gehaktmengsel nu minimaal 4 uur op smaak komen in de koelkast. Haal het gehaktmengsel uit de koelkast en verdeel het gehakt in gelijke porties. Maak van elke portie een mooie burger. Tip: gebruik een bakpapiertje om de burgers op te leggen zodat je ze daarna makkelijk van het papier op de grill kunt leggen. Variatietip: in deze stap kun je ook gevulde bifteki maken door er een stukje feta in te stoppen en dit rondom voorzien van gehakt. Heb je een contactgrill? Dan kun je ze perfect grillen en zijn ze snel klaar, en blijven ze sappig. Je kunt ze ook in een koekenpan braden. Gebruik dan wel een flinke scheut olijfolie in de pan. Deze Griekse hamburgers smaken ook heerlijk op de barbecue. Zorg dan wel dat je ze dan even licht insmeert met olijfolie om plakken te voorkomen. Met een contactgrill zijn de burgers in enkele minuten klaar. In een koekenpan een paar minuten per zijde bakken, om en om totdat ze gaar zijn. Afhankelijk van de dikte kan de bereidingstijd verschillen. Houd de burgers goed in de gaten. Ze zijn het lekkerst als de buitenkant een mooie grillkant heeft en de binnenkant goed heet en sappig is. Lekker met een flinke klodder verse tzatziki.