Syrische kaasburgers Piri-Piri:

|  |  |
| --- | --- |
| * 450 gram Syrische grillkaas
* 3 rode paprika’s
* 1 rode ui
* 1 citroen
* Knoflook
* 4 hamburger broodjes
* Rode wijnazijn
* Rode peper
* Paprika poeder
* Oregano
* Mayonaise
* Olijfolie
* Zout
* Peper
* sla

Afbeelding met boterham, voedsel, snacks, vlees  Automatisch gegenereerde beschrijving | Verwarm de oven voor tot 200⁰ C. Snijdt de paprika’s en uien in stukken. Leg ze met een halve citroen (snijzijde onderop) op een bakplaat. Bak 45 minuten. Doe een derde van het paprika-ui mengsel met de citroen pulp in de blender, meng het met 1 theelepel paprikapoeder en 1 theelepel oregano. Doe er 1 eetlepel rode wijnazijn, rode peper en 1 teen knoflook bij. Breng op smaak met zout en peper en voeg 1 eetlepel olijfolie toe. Meng het geheel tot een gladde saus.Bak plakken Syrische kaas in een hete grillpan. 3-4 minuten per kant.Rooster de hamburger broodjes.Meng Piri-piri saus met (naar smaak)5 eetlepels mayonaise en besmeer de onderste helft van de broodjes hiermee. Leg daar de Syrische kaas op, dan geroosterde paprika-ui en eventueel wat sla. Bovenkant van het broodje er op en klaar.Eet smakelijk |