**Griekse lamsburger met tzatzikisaus**

rucola
mayonaise
harissa
veelkleurige snoeppaprika’s
Griekse yoghurt
dille
feta
merguez-kruidenmix
oregano
salie
olijfolie
peper en zout

lamsgehakt
rode ui
knoflook
hamburgerbroodjes
komkommer
minikomkommers
wortelen
witte balsamico-azijn
mosterdzaadjes
kerstomaatjes

Snijd de wortels en minikomkommers in lange fijne plakjes met de mandoline. Stoom de wortellinten kort halfgaar. Plet en week een eetlepel mosterdzaadjes in balsamicoazijn. Marineer de wortel- en komkommerlinten in deze mix. Voeg meer azijn toe zodat alles goed ondergedompeld is. Zet de kom koel weg tot verder gebruik.

Halveer de snoeppaprikaatjes in de lengte en verwijder eventuele zaadjes. Snijd een rode ui in ragfijne ringetjes. Snijd een paar dikke knoflookteentjes op dunne schijfjes. Stoof deze mix in een pannetje met wat olijfolie. Kruid met oregano, salie, peper en zout.

Maak tzatziki. Schil een volledige komkommer en rasp die tot pulp. Druk er in een puntzeef of in een neteldoek alle vocht uit. Meng de pulp met 250 g Griekse yoghurt. Kruid met lookpoeder, verse gesnipperde dille, gemalen zwarte peper en zout. Zet koel weg.

Maak een sausje van een paar eetlepels mayonaise met een koffielepeltje harissa. Bepaal zelf de verhouding en maak dit sausje zachter of pikanter naar eigen smaak.

Meng het lamsgehakt met **merguez-kruidenmix** en bepaal ook hier naar eigen smaak de verhouding. Vorm patties van het lamsgehakt. Bak de burgers in een pan met olijfolie. Bijkruiden hoeft niet.

Leg op elke burger een paar reepjes cheddar. Zet het bord even in de oven onder de grill tot de kaas begint te smelten.

Snijd de hamburgerbroodjes open en grill ze kort op het snijvlak. Smeer het snijvlak van het bovendeel van de broodjes in met de harissamayonaise.

**De opbouw.** Schep een flinke portie tzatziki op het onderste deel van de broodjes. Schep daarop een portie gebakken groente en wat verbrokkelde feta. Leg daarop een gebakken lamsburger met de gesmolten cheddar.

Leg daar bovenop wat van de gemarineerde komkommertjes en wortellinten. Sluit met het bovendeel van het broodje. Fixeer met een barbecuespiesje.

Werk de bordjes af met rucola en de rest van de groenten en sausen. Serveer zonder meer of met frietjes.