

RECEPT / RECETTE LAMBURGER - BURGER D'AGNEAU

Originele burger met toets uit het Midden-Oosten | Burger original avec une touche du Moyen-Orient

Mengeling voor de creatie van lamsburgers en -kebab. | Mélange pour la création de hamburgers d'agneau et de kebab.

Ingediënten / Ingredients

- Gemalen lamsschouder of lamssnijlingen | Épaule d'agneau hachée ou petite viande d'agneau 1 kg
- Evlier Lamsmix compleet | Mix d'agneau Evlier 50 g - [art. 22032](#)
- Ei | Oeuf 1
- Evlier Daslook voor de afwerking - [art. 85077](#)

SUGGESTIE / SUGGESTION

Maak ook **Kebab Spies** met hetzelfde recept | Faites également une **brochette Kebab** avec la même recette.

Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?



Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !

Bereiding / Préparation

Cutter het goed gekoele of licht bevroren lamsvlees met de Evlier Lamsmix compleet en het ei of draai het door de grove plaat. Draai het mengsel vervolgens één keer door de 3 mm plaat. Maak porties en druk elke portie af met met een hamburgerapparaat. Garneer de randen van elke lamsburger met Evlier Daslook.

Coupez l'agneau bien réfrigéré ou légèrement congelé avec le Mix d'agneau complet d'Evlier et l'œuf ou tournez-le dans l'assiette grossière. Retournez ensuite le mélange à travers la plaque de 3 mm. Faites des portions et pressez chaque portion avec une machine à hamburger. Garnissez les bords de chaque hamburger d'agneau avec l'ail d'ours d'Evlier.

