**Turkse rundsburger met caciksaus**

*köfte kruidenmix:*  
komijn  
venkelzaad  
korianderzaadjes  
tijm  
peperbolletjes  
knoflookpoeder  
paprikapoeder  
uipoeder  
kaneelpoeder  
cayennepeper

komkommer

knoflook  
munt  
Griekse yoghurt  
zout  
rundsgehakt  
paprika’s  
olijfolie  
rode ui  
sla  
kerstomaatjes  
platte peterselie  
aubergine

**Caciksaus**: schil en snijd een komkommer in fijne brunoise. Knijp een knoflookteentje door de lookpers. Snipper een paar muntblaadjes. Meng dit alles met een potje Griekse yoghurt en kruid bij met een beetje peper en zout.

**Köfte kruiding**. Daarvoor heb je nodig: komijn, venkelzaad, korianderzaadjes, geritste tijm en zwarte peperbolletjes. Maak er poeder van in een koffiemolentje en meng met knoflookpoeder, paprikapoeder, uienpoeder, kaneelpoeder en cayennepeper. Begin met gelijke hoeveelheden van elk en verhoog daarna de hoeveelheid van één of meerdere ingrediënten om de mengeling te bekomen die past bij jouw smaak.

**Rundsburgers**: meng zuiver rundsgehakt met de zelfgemaakte köfte kruiding en een snuifje zout. Maak er burgertjes van met een ongeveer dezelfde diameter van een aubergine.

**De groenten**: schil en snijd rode puntpaprika’s in stukken. Bak ze gaar in olijfolie. Snijd rode uien op schijven en bak die in een beetje olijfolie tot ze glazig zijn. Was en snijd de sla, halveer kerstomaatjes en pluk blaadjes platte peterselie.

Snijd een aubergine in schijven en bak die goudbruin aan beide zijden in een pan met hete olijfolie. Kruid met peper en zout.

**Bouw de rundsburgers op** beginnend met een schijf aubergine. Vervolgens opwaarts met ui, burger, paprika, saus, aubergine, burger, ui, saus, aubergine. Prik vast met een barbecuespiesje.

**Werk het bord af** met de sla, kerstomaatjes en peterselie. Geef er apart nog een potje met cacik bij. Serveer bij deze burger plat Turks brood.