

Smash burger tacos uit de Gozney Dome

👤 2 personen ⌚ 30 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 4 maïstortilla's
- 300 gr rundergehakt
- 4 plakken cheddar
- 1 rode ui, gesnipperd
- 4 plakjes augurk
- The Rub Club Burnout rub
- Sla (optioneel)
- **Voor de saus**
- 2 el mayonaise
- 1 tl ketchup
- 1 tl mosterd
- 1 tl augurkensap
- 1 tl knoflookpoeder
- Gozney pizzaoven (of een kamado met een pizzasteen)
- Turning peel of pizzaschep



1. Verwarm de Gozney naar 400 tot 420 graden. Werk je met een kamado, stook deze dan zo hoog mogelijk op, voeg de pizzasteen toe zodra de BBQ op temperatuur is.
2. Maak vast de saus door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen, breng eventueel nog op smaak met wat peper en zout.
3. Vorm 4 gelijkmatige gehaktballetjes van het gehakt.
4. "Smash" het gehakt op de tortilla's zodat er een soort platte burger ontstaat.
5. Bestrooi de burgers met de Burnout rub van The Rub Club.
6. Bak de tortilla's in de Gozney of in de kamado. Let op, dit gaat snel! Dus blijf erbij en draai de tortilla's continu.
7. Zodra het vlees mooi gekleurd is, leg je een plak cheddar op de burger en doe je hem nog even kort in de oven zodat de kaas kan smelten.
8. Let goed op de bodem van de tortilla's, want verse maïstortilla's kunnen snel verbranden.
9. TIP: Verkleuren de tortilla's te snel terwijl het gehakt nog niet gaar is? Til de tortilla's dan op met je turning peel of pizzaschep. Door ze op te tillen zijn ze niet langer in direct contact met de pizzasteen, waardoor het garen rustiger zal gaan.
10. Haal de smash burger tortilla's uit de oven als ze goudbruin en gaar zijn. Beleg ze met wat gesnipperde ui, augurk en de zelfgemaakte saus. Doe er eventueel wat sla bij op.
11. Vouw ze dubbel als een taco, en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**

www.kolenboertje.nl