

MARLEY SPOON



Koreaanse burger

met kimchi, peer en miso-mayonaise

 20-30min  Voor 3-4 personen

In dit recept slaan twee smaakmakers uit de Aziatische keuken de handen ineen om deze stevige burger nog meer smaak te geven. Het zoute van de shiro miso - witte gefermenteerde sojapasta - in combinatie met de zachte mayonaise en lichtpittige vegetarische kimchi van Oh Na Mi staan garant voor een smaakvol contrast. Korea op zijn burgerbest!

Wat je van ons krijgt

- mayonaise ^{3,10}
- sesamzaad, wit ¹¹
- witte misopasta ^{1,6}
- vlees, varken, gehakt, 604
- peren
- Oh Na Mi kimchi
- burgerbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- Chinese kool

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- plantaardige olie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- dunschiller
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 800.0kcal, vet 50.6g, eiwit 33.6g, koolhydraten 68.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de barbecue voor (of gebruik een grillpan) Schil de **peren** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in dunne plakjes. Verwijder de stonk van de **Chinese kool** en snijd de **kool** in smalle repen. Neem de **kimchi** uit de verpakking en hak deze grof.



4. Hamburgers maken

Meng de **rest van misopasta** met het **varkensgehakt** en 1/2tl zout in een kom en kneed net zolang tot het een deegachtige structuur krijgt en van de kom loslaat. Vorm **4 burgers**. Bak de **burgers** 3min aan elke kant op de barbecue (of in een grillpan) tot ze gaar zijn. Neem uit de pan en laat daarna even rusten.



2. Salade maken

Meng 1tl zout met 1el plantaardige olie, 2el azijn en een snuf suiker. Doe de **kool** in een grote kom en hussel de **dressing** erdoor, roer dan voorzichtig de **helft van de peer** erdoor.



5. Sesamzaad toevoegen

Doe intussen het **sesamzaad** in een middelgrote koekenpan zonder olie en zet op middelhoog vuur. Rooster goudbruin in 2min. Neem van het vuur en hussel door de **salade**. Snijd de **burgerbroodjes** open en leg ze in de nog hete koekenpan om ze wat te toasten.



3. Saus maken

Meng de **helft van de misopasta** met de **mayonaise** in een kommetje.



6. Burgers samenstellen

Maak **burgers** door op het **onderste broodje** wat **plakken peer** te leggen, schep wat **miso-mayonaise** erop en leg de **burger**, dan wat **kimchi** en een beetje **salade** erop en dek af met de **bovenste broodhelft**. Geef de rest van de **koolsalade** erbij.