

MARLEY SPOON



Stevige Pekingburgers

met bonte friet en hoisinsaus



30-40min



Voor 3-4 personen

Onze chef Bas is gek op de traditionele Chinese keuken en heeft een zwak voor Pekingend. Daarnaast heeft hij ook een zwak voor burgers... En jawel, deze Chinese getinte burger is daar het resultaat van. Sappig vlees, met komkommer, bosui en hoisinsaus. Net zoals op zo'n dun Pekinees pannenkoekje. Serveer de burger met frieten gemaakt van de yacon: een zoete wortelgroente uit het Andesgebergte.

Wat je van ons krijgt

- yacon
- verse gember
- Mrs Wong's Rice Spice Mix ¹⁰
- mini-komkommer
- bosui
- paneermeel ¹
- hoisinsaus ^{1,6,11}
- burgerbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- wortel
- rund- en varkensgehakt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 685.0kcal, vet 27.5g, eiwit 33.5g, koolhydraten 90.2g



1. Yacon roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Schil de **yacon** en **wortels** en snijd de **groenten** in **frietten** van ca. 6-7 cm lang en 1cm dik. Leg op een bakplaat met bakpapier, hussel om met 1el olie, de **helft van de Mrs Wong's Rice Spice Mix** en zout en peper. Rooster 25-30min tot de **yacon** begint te kleuren en gaar is.



4. Burgers bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **burgers** in 5-6min aan beide kanten goudbruin en gaar. Laat ze dan even in de pan rusten met het vuur uit.



2. Burgers kneden

Schil en rasp intussen de **gember** fijn. Meng het **gehakt** in een kom met de **gember**, de **rest van de Mrs Wong's Rice Spice Mix**, de **helft van de hoisinsaus**, **helft van het paneermeel**, een **ei** en zout en peper. Vorm **4 burgers** van 8-9cm groot en 1,5-2cm dik.



5. Broodjes toosten

Snijd de **burgerbroodjes** open en leg ze in een droge, grote koekenpan (gebruik evt. twee pannen). Zet op middelhoog vuur en toast de **broodjes** goudbruin in 4-5min.



3. Toppings snijden

Snijd de **bosuien** in dunne ringen. Halveer de **mini-komkommer** en snijd in de lengte in dunne plakjes.



6. Burgers samenstellen

Beleg de **broodjes** met de **komkommerplakken**, **burgers**, de **overgebleven hoisinsaus** en **bosuiringen**. Serveer met de **frietten**.