



Kimchi-speklap broodjes

met friet van pastinaak en wortel



30-40min



Voor 3-4 personen

Kom maar op met die pittige kimchi! Wij zijn verzot op de kimchi geproduceerd door onze leverancier Oh Na Mi. In dit bedrijf wordt het Koreaanse bijgerecht aan de hand van een oud familierecept bereid. Je gebruikt de kimchi in dit burger-recept op verrassende wijze: je pureert een paar lepels kimchi, mayonaise en koriander tot een prikkelende saus. De échte kimchi-fans toppen ook hun broodjes met speklapjes ermee!

Wat je van ons krijgt

- sojasaus 1,6
- pastinaak
- volkoren burgerbroodje 1,6,7,11
- verse gember
- mayonaise 3,6,9,10
- verse koriander
- mini-komkommer
- wortel
- Oh Na Mi Kimchi
- speklap

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakkwast
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- grote koekenpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Let op: de kimchi is best pittig!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 717.0kcal, vet 46.3g, eiwit 22.6g, koolhydraten 47.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schrob of schil de **wortels** en **pastinaken** en snijd ze in ca. 1cm dikke, lange **friet**en. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Meng de **gember** met 1tl suiker of honing en de **sojasaus** in een kommetje.



4. Saus maken

Doe de **mayonaise**, **helft van de kimchi** en **1-2tl kimchivocht** met de **helft van de koriander** in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



2. Speklapje en friet bakken

Snijd **elk speklapje** in de breedte doormidden en leg ze op één helft van een bakplaat met bakpapier. Bestrijk ze met de **gember-sojasaus**. Verdeel de **groentefriet**en over de andere helft van de bakplaat en hussel ze om met 1-2el olijfolie, zout en peper. Bak 15-25min in de oven tot de **speklapjes** gekarameliseerd en de **friet**en gaar zijn.



5. Broodjes toasten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **burgerbroodjes** open en toast ze in 2min goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij.



3. Komkommerpickle maken

Snijd intussen de **mini-komkommer** in dunne plakjes en doe ze in een kom. Voeg 2tl azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout toe en roer door totdat de suiker is opgelost. Zet de **komkommerpickle** opzij.



6. Broodjes beleggen

Hak de **rest van de koriander** zonder de harde steeltjes grof. Besmeer de **broodjes** met **1-2el kimchisous** en beleg ze met een **speklapje**, **1-2el kimchi** (zie kooktip, links), **komkommerpickle** en tot slot de **gehakte koriander**. Klap de **broodjes** dicht en serveer ze met de **groentefriet** en de **rest van de kimchisous**.