



Varkensburger met kimchi

en romige chilimayo en appel-koolslaw



30-40min



2 personen

In dit recept slaan twee smaakmakers uit de Aziatische keuken de handen ineen om de stevige burger nog meer smaak te geven. Het zoete van de chilisaus in combinatie met romige mayonaise en licht pittige vegetarische kimchi van lokale leverancier Oh Na Mi staat garant voor een smaaksensatie. Erbij een frisse sla van kool en appel die het geheel mooi samenbrengt. Korea op zijn burgerbest!

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 kuipje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 1 appel
- 1 wortel
- 1x witte koolreepjes
- 1 sachet sojasaus
- 1 sachet zoete chilisaus
- 2 zakjes Zaanse mayonaise^{3,6,9,10}
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje witte sesam¹¹
- 2 burgerbroodjes^{1,6,7,11}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- bakplaat met bakpapier
- grillpan
- keukenrasp

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), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 883.0kcal, vet 53.4g, eiwit 31.8g, koolhydraten 63.3g



1. Ingrediënten snijden

Schil de **peer** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dunne plakjes. Hak de **kimchi** grof.



2. Salade maken

Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof. Rasp de **wortel**. Meng in een kom 1el plantaardige olie met 2el azijn, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout. Doe de **koolreepjes** samen met de **appel-** en **wortelrasp** erbij en hussel goed om. Roer er dan de **helft van de peer** door.



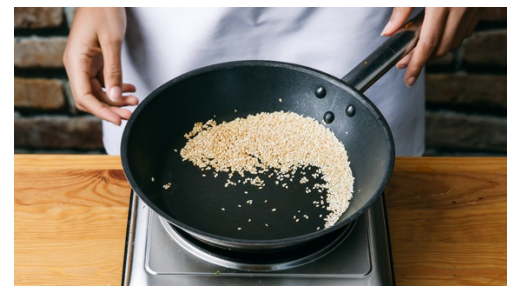
3. Saus maken

Meng in een kommetje de **sojasaus** met de **zoete chilisaus** en **mayonaise**.



4. Hamburgers bakken

Knead het **gehakt** met een flinke snuf zout en peper in een kom tot het een deegachtige structuur krijgt en van de kom loslaat. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Knead **2 burgers** van het **gehakt** en bak ze 2-3min per zijde in de grillpan tot ze gaar en goudbruin zijn. Neem de **burgers** uit de pan.



5. Sesamzaad roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **sesam** in 1-2min goudbruin. Let op, de **sesamzaadjes** kunnen snel verbranden! Neem van het vuur en roer door de **sla**. Snijd de **burgerbroodjes** open en leg ze met de snijkant in de nog hete koekenpan om ze te toasten.



6. Burgers samenstellen

Beleg de **broodjes** met **plakken peer** en een schepje **chilimayo**. Top dan met de **burger**, een paar lepels **kimchi** en tot slot een beetje **salade**. Serveer de **burgers** met de **rest van de appel-koolsalade**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**