

# MARLEY SPOON



## Varkensburger met kimchi, romige misomayo en appel-koolslaw

 30-40min  Voor 3-4 personen

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

## Wat je van ons krijgt

- misopasta <sup>1,6</sup>
- kimchi
- mayonaise <sup>3,10</sup>
- appel
- Chinese koolreepjes
- burgerbroodjes met sesam <sup>1,6,7,11</sup>
- wortel
- sesamzaad <sup>11</sup>
- peer
- varkensgehakt

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- dunschiller
- grillpan
- keukenrasp
- 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 770kcal, vet 41.7g, koolhydraten 86.4g, eiwit 26.1g



### 1. Ingrediënten snijden

Schil de **peren** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in dunne plakjes. Neem de **kimchi** uit de verpakking en hak grof.



### 2. Salade maken

Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en rasp grof. Schil evt. de **wortels** en rasp deze ook grof. Meng een flinke snuf zout met 1el plantaardige olie, 2el azijn en wat suiker. Doe de **Chinese koolreepjes** met de **appel- en wortelrasp** in een grote kom en hussel de **dressing** erdoor, roer dan voorzichtig de **helft van de peer** erdoor.



### 3. Saus maken

Roer de **helft van de misopasta** door de **mayonaise**.



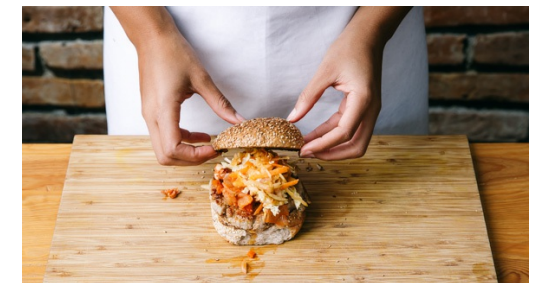
### 4. Hamburgers bakken

Meng de **rest van de misopasta** met het **gehakt** en een flinke snuf zout en peper in een kom en kneed net zolang tot het een deegachtige structuur krijgt en van de kom loslaat. Kneed **4 burgers** en bak deze 3min aan elke kant in een grillpan op middelhoog vuur tot ze gaar zijn. Neem uit de pan en laat even rusten.



### 5. Sesamzaad roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **sesamzaad** in 2min goudbruin. 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

Maak **burgers** door op het onderste **broodje** wat plakken **peer** te leggen, schep wat **misomayonaise** erop en leg de **burger**, wat **kimchi** en tot slot een beetje **salade** erop. Serveer de **burgers** met de **rest van de appel-koolsalade**.