



Indischer Garnelenburger

mit Süßkartoffeln und Currymayonnaise



30-40min



2 personen

Einen schmackhaften Burger kann man tatsächlich aus (fast) allem machen, das beweist einmal mehr dieses Exemplar mit einem indisch angehauchten Garnelenpatty. Wir belegen weiter mit Gurke und Paprika und etwas gewagter mit Schalotte und Koriander. Dazu noch ein Klecks Currycreme und ein paar Süßkartoffelchips, schon ist die Burgeroffenbarung fertig. Gäbe es Burger nicht, man müsste sie glatt erfinden ...

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 komkommer
- 1 sjalotje
- 10g verse koriander
- 1 paprika
- 1 onbehandelde limoen
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 1 zakje tandoori-kruiden
- 1 zakje bakpoeder
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- 30ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- citruspers
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 653kcal, vet 32.8g, koolhydraten 67.6g, eiwit 24.6g



1. Süßkartoffel vorbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel** ggf. schälen und in höchstens 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2TL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann auf einer Hälfte des Bleches verteilen und 10Min. im Ofen vorbacken.



4. Pattys vorbereiten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Garnelen** kalt abspülen, trocken tupfen und in einem hohen Gefäß mit **1TL Limettensaft**, der **½ der Tandoori-Gewürzmischung**, **1TL Backpulver**, 1EL Mehl und 1 Prise Salz grob pürieren. Die **Burgerbrötchen** ca. 3Min. auf einem Rost unter dem **Gemüse** im Ofen erwärmen.



2. Gemüse schneiden

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotte** schälen und in feine Ringe schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



5. Pattys braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Garnelenmasse** in **2 gleich großen Haufen** in das heiße Öl geben und mit einem Löffel oder Spatel sofort flach drücken. Die **Pattys** auf jeder Seite 3-4Min. braten. Falls die **Pattys** zu schnell dunkel werden, die Hitze reduzieren.



3. Paprika mitrösten

Den Strunk und das Kerngehäuse der **Paprika** ausschneiden, dann die **Paprika** in dünne Ringe schneiden. Mit 1TL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die **Süßkartoffeln** 10Min. gebacken haben, die **Paprika** ebenfalls auf das Blech geben und alles weitere 10Min. rösten.



6. Burger belegen

2EL Mayonaise mit **1TL Currypulver** und 2TL Wasser verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit etwas **Currymayo** bestreichen. Mit den **Pattys**, der **Paprika**, den **Gurken**, den **Schalotten** und dem **Koriander** belegen und mit **Limettensaft** beträufeln. Mit den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **übrigen Currymayo** und den **Limettenspalten** servieren.