



Indiaas gekruide garnalenburgers

met zoeteaardappelschijfjes en kerriemayo



30-40min



2 personen

Je kunt werkelijk overal een burger van maken, dat bewijzen deze Indiaas gekruide garnalenburgers. Je pureert de garnalen met limoensap en tandoorikruiden en kneed ze tot een smeuge burger. De heerlijk zachte briochebroodjes worden verder belegd met kruidige mayo, groenten en koriander. Erbij knapperige zoeteaardappelschijfjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 minikomkommer
- 1 sjalotje
- 10g verse koriander
- 1 rode paprika
- 1 limoen
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 zakje tandoori masala
- 1 zakje bakpoeder
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje curry madraskruiden ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef

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.

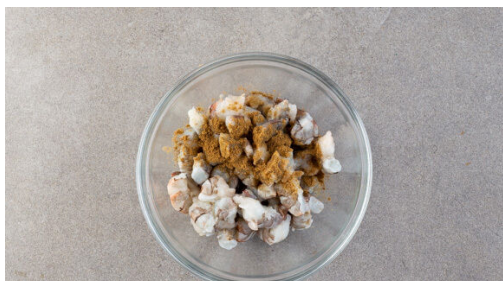
Voedingswaarde per portie

calorieën 677kcal, vet 36.0g, koolhydraten 67.3g, eiwit 23.9g



1. Aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **zoete aardappel** in heel dunne schijfjes. Leg ze op één helft van een bakplaat met bakpapier. Hussel de **aardappel** om met 2tl olie en een snuf zout en peper. Rooster ca. 20min in de oven tot de **schijfjes** gaar zijn en goudbruine randjes hebben.



4. Garnalenpasta maken

Pers een **limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Hak de **garnalen** grof en doe ze met **1tl limoensap**, de **helft van de tandoorikruiden**, **1tl bakpoeder**, 1el bloem en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een grove, samenhangende **massa**.



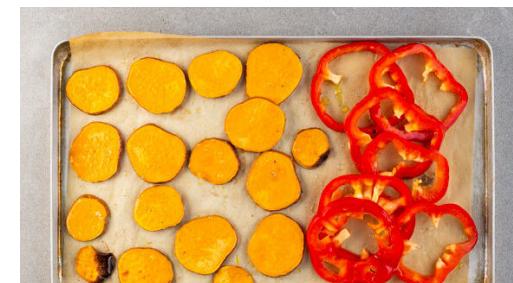
2. Groenten snijden

Snijd de **minikomkommer** in dunne schijfjes en hak de **koriander** grof. Pel en snijd het **sjalotje** in dunne ringen.



5. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olie op hoog vuur (de pan is heet genoeg als een druppel water in 1-2sec verdampt). Schep **2 hoopjes garnalenmassa** in de pan en vorm met een spatel of lepel vlug ronde **burgers**. Bak ze in 3-4min per kant gaar en goudbruin. Zet het vuur lager als de **burgers** te donker worden.



3. Paprika meeroosteren

Verwijder de kern van de **paprika**, maar laat 'm heel. Snijd de **paprika** in ringen en hussel ze om met 1tl olie en een snuf peper en zout. Rooster ze de laatste 10min op de bakplaat met de **aardappel** mee. Bak de **broodjes** ca. 3min op een rooster onder de bakplaat.



6. Burgers bouwen

Meng de **mayonaise** met **1tl madraskruiden** en 1el water. Snijd de **broodjes** open en besmeer met de **mayo**. Beleg met een **burger** en wat **paprika**, **komkommer**, het **sjalotje** en de **koriander**. Besprenkel met een beetje **limoensap**. Serveer de **burgers** met de **aardappel-schijfjes**, **limoenpartjes** en de **rest van de paprika** en **mayo**.