



Superfix: Kimchi-Champignon-Burger

mit Sesamdip und Spinatsalat



binnen 20min



2 personen

Scharf auf Burger, aber es muss schnell gehen? Dann ist dieser Burger genau das Richtige: Frisches Kimchi hat einen phänomenalen, funky Schärfe-Kick, der perfekt zum würzigen Champignon-Käse-Patty und dem cremigen Sesamdip passt. Der Spinatsalat ist eher milderen Gemütes, kann aber mit einem spannenden Dressing aufwarten. Na dann, auf ins Abenteuer!

Wat je van ons krijgt

- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 zakjes sesamolie ¹¹
- 1 zakje poké-kruidentmix ¹¹
- 2 champignon-kaasburgers ^{3,7}
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 150g babyspinazie
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 potje kimchi

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- 30ml plantaardige olie
- 15ml azijn

Kookgerei

- grote 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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 687kcal, vet 47.8g, koolhydraten 45.6g, eiwit 17.4g



1. Brötchen rösten

Eine große Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Brötchen** aufschneiden und ca. 2Min. von jeder Seite rösten, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



4. Salat anmachen

Die **Tomate** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Beides mit dem **Spinat** unter das **Sesamdressing** heben und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Sesamdressing anrühren

Die **½ des Sesamöls** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und der **Gewürzmischung** verrühren.



5. Sesamdip anrühren

2EL Mayonaisse gründlich mit der **½ der Sojasauce** und dem **restlichen Sesamöl** verrühren. Ggf. 1-2TL Wasser zugeben, um eine gut verstreichbare Konsistenz zu erhalten. Mit Pfeffer abschmecken.



3. Pattys braten

Die **Pattys** in der Brötchenpfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-8Min. unter häufigem Wenden braten, bis sie gar und stark gebräunt sind.



6. Burger bauen

Den **Sesamdip** auf den **Brötchen** verstreichen. Mit den **Pattys** dem **Kimchi** belegen und mit dem **Spinatsalat** servieren.