



Kimchi-champignonburger

met sesamdip en spinaziesalade



binnen 20min



2 personen

Zin in burgers, maar het moet snel op tafel? Dan is deze burger precies wat je zoekt! De verse kimchi heeft een fenomenale, pittige kick die perfect samengaat met de hartige champignon-kaasburger en de romige sesamdip. De spinaziesalade mag dan misschien wat milder zijn maar wordt dankzij de dressing van sesamolie en de poké-kruidenmix ook een avontuur. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 2 zakjes sesamolie ⁴
- 1 zakje poké-kruidentmix ⁴
- 2 champignon-kaasburgers ^{1,3}
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 100g babyspinazie
- 25ml sojasaus ^{2,5}
- 1 potje kimchi

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4), soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

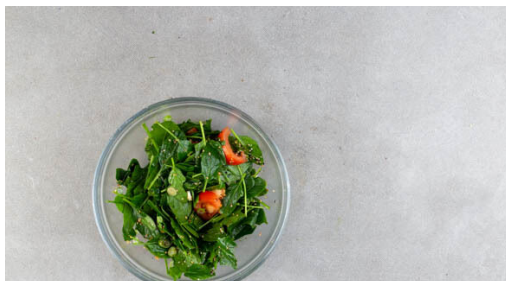
Voedingswaarde per portie

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



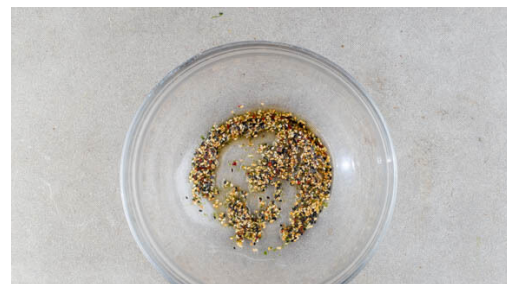
1. Broodjes roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **broodjes** open en rooster ze in ca. 2min per kant goudbruin. Neem de **broodjes** uit de pan en zet opzij. Bewaar de pan.



4. Salade maken

Verwijder de kern en snijd de **tomaat** in dunne partjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **tomaat** en de **bosui** met de **spinazie** en de **sesamdressing**. Breng de **salade** op smaak met peper en zout.



2. Sesamdressing maken

Meng de **helft van de sesamolie** met 1el plantaardige olie, 1el azijn en de **kruidentmix**.



5. Sesamdip roeren

Meng 2el mayonaise goed met de **helft van de sojasaus** en de **rest van de sesamolie**. Voeg evt. 1-2tl water toe om de **dip** goed smearbaar te maken. Proef en breng op smaak met peper.



3. Burgers bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignonburgers** in 4-8min gaar en mooi bruin. Draai de **burgers** regelmatig om.



6. Burgers bouwen

Besmeer de **broodjes** met de **sesamdip**. Beleg met de **champignonburgers** en de **kimchi**. Serveer met de **spinaziesalade**.