



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, groente en koriander. Erbij knapperige zoeteaardappelschijfjes.

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 madraskruiden¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise³
- 1el bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- citruspers
- 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.

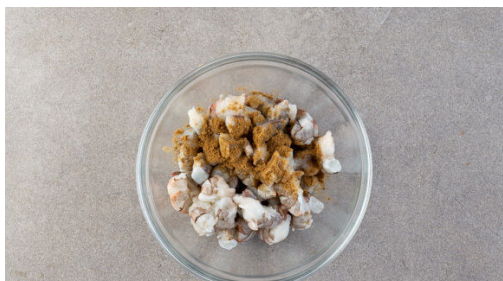
Voedingswaarde per portie

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



1. Aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil evt. de **zoete aardappel** en snijd in schijfjes van maximaal 0,5cm dik. Hussel de **aardappel** om met 2tl olie en een snuf peper en zout en verdeel over één helft van een bakplaat met bakpapier. Bak ca. 20min in de oven tot ze gaar zijn.



4. Garnalenpasta maken

Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Spoel de **garnalen** af met koud water, dep droog 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.



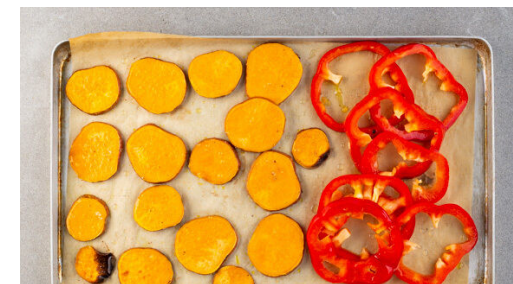
2. Groente snijden

Snijd de **komkommer** in dunne schijfjes. Pel en snijd het **sjalotje** in dunne ringen. Hak de **koriander mét steeltjes** grof.



5. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. 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 snel donker worden.



3. Paprika meeroosteren

Verwijder de kern van de **paprika**, maar laat hem heel. Snijd de **paprika** in ringen en hussel ze om met 1tl plantaardige 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 2el mayonaise met **1tl madraskruiden** en 2tl water. Snijd de **broodjes** open en besmeer met de **currymayo**. Beleg met een **burger** en wat **paprika**, **komkommer**, het **sjalotje** en de **koriander**. Besprenkel met een beetje **limoensap**. Serveer de **burgers** met de **aardappelschijfjes**, **limoenpartjes** en de **rest van de paprika** en **mayo**.