



Varkensburger met kimchi

en romige wasabimayo en appel-koolslaw



30-40min



2 personen

In dit recept slaan twee smaakmakers uit de Aziatische keuken de handen ineen om de stevige burger nog meer smaak te geven. Het zoete van de chilisaus in combinatie met romige mayonaise en licht pittige vegetarische kimchi van lokale leverancier Oh Na Mi staat garant voor een smaaksensatie. Erbij een frisse sla van kool en appel die het geheel mooi samenbrengt. Korea op zijn burgerbest!

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 kuipje kimchi
- 1 appel
- 1 wortel
- 1x wittekoolreepjes
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes wasabi
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 2 burgerbroodjes ^{1,3,7,11}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grillpan
- keukenrasp

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), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 985kcal, vet 55.5g, koolhydraten 82.8g, eiwit 35.0g



1. Ingrediënten snijden

Schil de **peer** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dunne plakjes. Hak de **kimchi** grof.



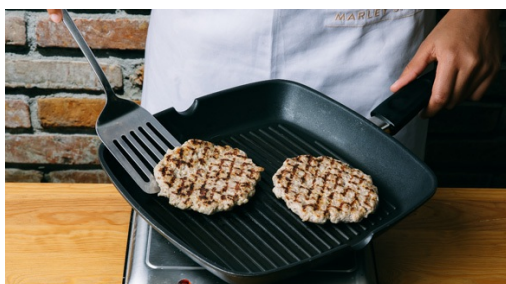
2. Salade maken

Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof. Rasp de **wortel**. Meng de **helft van de koolreepjes** in een kom met 1el olie, 2-3el azijn, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout. Doe de **appel-** en **wortelrasp** erbij en hussel goed om. Roer er dan de **helft van de peer** door. Je kunt bij grote trek meer **koolreepjes** gebruiken.



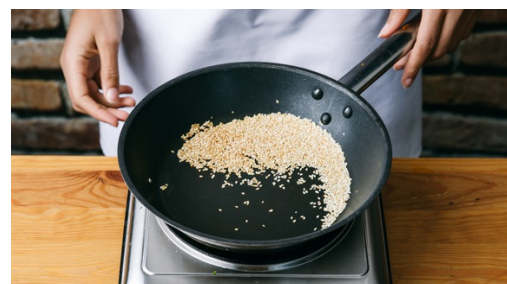
3. Saus maken

Meng de **sojasaus** met de **helft van de wasabi** en **mayonaise**. Je kunt de **saus** evt. met water verdunnen. Voeg evt. **meer wasabi** toe.



4. Hamburgers bakken

Knead het **gehakt** met een flinke snuf zout en peper in een kom tot het een samenhangend mengsel vormt en van de kom loslaat. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Knead **2 burgers** van het **gehakt** en bak ze 2-3min per zijde in de grillpan tot ze gaar en goudbruin zijn. Neem de **burgers** uit de pan.



5. Sesamzaad roosteren

Rooster de **sesam** in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Let op, de **sesam** kan snel verbranden! Neem van het vuur en roer de **zaadjes** door de **slaw**. Snijd de **broodjes** open en leg ze met de snijkant in de nog hete koekenpan om ze te toasten.



6. Burgers samenstellen

Beleg de **broodjes** met **plakken peer** en een schepje **wasabimayo**. Top dan met de **burger**, een paar lepels **kimchi** en tot slot een beetje **appel-koolslaw**. Serveer de **burgers** met de **rest van de slaw**.