



BBQ-special: spicy mango-kipspiesjes

met gember-sesamburgers van rundergehakt



ca. 25min



2 personen

Met onze barbecue-pakketten draai je razendsnel iets lekker voor op de grill in elkaar. En nét een beetje anders dan anders. Vandaag gaan we op de Aziatische toer met pittige kipspiesjes met mango en kruidige gember-sesamburgers. Tip: maak er zelf nog een frisse noedelsalade bij en serveer alles met lekker veel zoete chilisaus.

Wat je van ons krijgt

- 4 satéprikkers
- 1 zakje sambal oelek
- 1 mango
- 1 kipfilet
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

- barbecue of grillpan

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

Kooktip

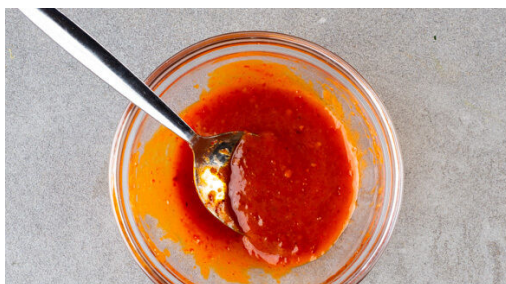
Voeg 1/2-1el maizena toe voor extra sappige burgers.

Allergenen

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 540kcal, vet 26.9g, koolhydraten 19.6g, eiwit 54.0g



1. Marinade maken

Steek de barbecue aan of zet een grote koekenpan of grillpan klaar. Laat de **satéprikkers** in een kom water weken, zodat ze later niet gaan splinteren. Meng de **sambal** met 1el olie, 1/2el azijn en een snuf zout.



4. Burgers maken

Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak of rasp **beide** fijn. Meng het **gehakt** met de **gember**, **knoflook**, **sesam** en 1/4tl zout (**zie tip, links**). Kneed er **4 kleine burgers** van.



2. Mango snijden

Schil de **mango** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes van 2-3cm. Dep de **kip** droog en snijd de filet in even grote blokjes als de **mango**. Wrijf de **kip** en **mango** in met de **marinade**.



5. Grillen

Leg de **spiesjes** en **burgers** op de barbecue. Bak de **spiesjes** 8-10min, keer ze af en toe om voor een gelijkmatige garing. Bak de **burgers** in 3-4min per kant gaar en goudbruin.

In de grillpan: bak de **spiesjes** 13-15min en de **burgers** 5-6min per kant. Werk je met een gewone pan? Voeg dan een beetje olie toe om in te bakken.



3. Spiesjes maken

Rijg de **stukjes kip** en **mango** om en om aan de **satéprikkers**.



6. Serveersuggesties

Serveer de **spiesjes** en de **burgers** met je favoriete salade of koolslaw. Je kunt ook minihamburgers maken door miniburgerbroodjes met de **burgers**, wat salade en srirachamayo te beleggen.