



Kimchi-speklapburgers

met groentefriet en koriandermayo



30-40min



2 personen

Kom maar door met die pittige kimchi! Wij zijn verzot op de kimchi geproduceerd door onze leverancier Oh Na Mi. In dit bedrijf wordt het Koreaanse bijgerecht aan de hand van een oud familie-recept bereid. Je gebruikt de kimchi in dit recept op verrassende wijze: je pureert een paar lepels kimchi samen met de mayonaise en koriander tot een prikkelende saus. De échte kimchi-fans toppen er ook hun broodjes mee.

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 speklapje
- 1 komkommer
- 1 potje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 10g verse koriander
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Let op, de kimchi is best pittig.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 41.5g, koolhydraten 59.0g, eiwit 24.3g



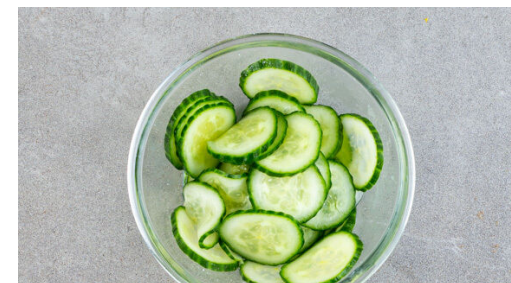
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schrob of schil de **wortels** en snijd ze in vingerdikke staafjes. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Meng de **gember** met 1tl suiker of honing en de **helft van de sojasaus**.



2. Friet en spek bakken

Snijd de **speklap** in de breedte doormidden. Leg de stukken op één helft van een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met de **marinade**. Verdeel de **wortel** over de andere helft van de bakplaat en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak 15-25min in de oven tot de **speklapjes** gekarameliseerd zijn en de **wortelfriet** gaar.



3. Pickle maken

Snijd de **helft van de komkommer** (of meer bij grote trek) in dunne plakjes en meng met 2tl azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout. Roer tot de suiker is opgelost en zet de **pickle** opzij.



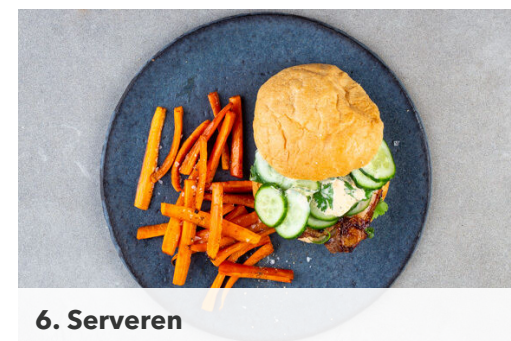
4. Dip maken

Doe de **mayonaise** met **1/4e van de kimchi**, **1-2tl kimchivloeistof** en de **helft van de koriander** in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



5. Broodjes afbakken

Bak de **broodjes** op een 2e bakplaat met bakpapier in 4min in de oven af. Laat dan even afkoelen en snijd ze open.



6. Serveren

Hak de **rest van de koriander** zonder harde steeltjes grof. Besmeer de **broodjes** met **1-2el kimchisous** en beleg ze met een **speklapje**, **1-2el kimchi** (zie tip, links), de **pickle** en **koriander**. Serveer de **burgers** met de **friet** en de **rest van de sous**.