



Thaise burger met zoete-chilimayo

en knapperige wortel-komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Als er bij Marley Spoon hamburgers op het menu staan, betekent dat meestal dat je de burgers zelf moet maken. Vandaag maken we het echter lekker makkelijk, met kant-en-klare burgers. We geven het geheel een Thais tintje met een wortel-komkommersalade bomvol Thaise smaken en verse kruiden én een heerlijke saus van mayo en zoete chili. Je serveert alles op een briochebroodje.

Wat je van ons krijgt

- 1 limoen
- 1 wortel
- 1 stengel citroengras
- 20g verse kruidenmix: koriander & Thaise basilicum
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 runderburgers ¹

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

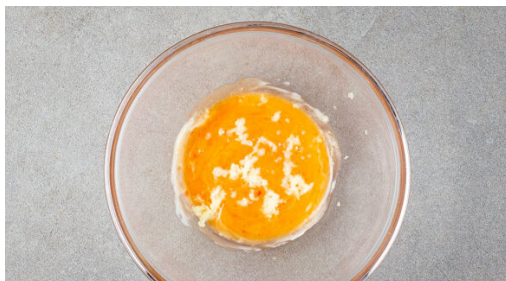
Voedingswaarde per portie

calorieën 679kcal, vet 37.0g, koolhydraten 59.5g, eiwit 29.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Kneus het **citroengras** met de platte kant van je mes, snijd het in de lengte in vieren en hak het fijn.



4. Chili-mayo maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** met de **chilisaus** en 2el mayonaise.



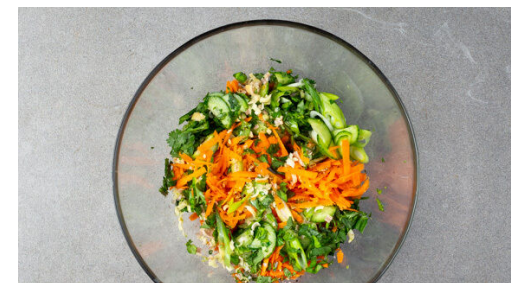
2. Verse kruiden hakken

Hak de **Thaise basilicum** en **koriander** allebei **incl. steeltjes** grof. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



5. Broodjes roosteren

Snijd de **broodjes** open en rooster ze met het snijvlak naar beneden 3-4min in een licht ingevette koekenpan. Je kunt i.p.v. een pan ook een broodrooster gebruiken.



3. Salade mengen

Meng de **wortel** en **komkommer** met **2el limoensap**, **1tl limoenrasp**, het **citroengras**, de **verse kruiden**, de **bosui** en de **sesamolie**. Breng de **salade** op smaak met zout, peper, suiker en evt. **meer limoensap**.



6. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Bak de **burgers** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Bestrijk de **broodjes** met de **chilisaus** en beleg ze met de **burgers** en wat **salade**. Serveer de **burgers** met de **rest van de salade**.