



Tandooriburgers met korianderyoghurt

en curry-wortelfrietjes uit de oven



20-30min



2 personen

Met burgers kun je werkelijk alle kanten op. Wat wij vooral leuk vinden, is dat de burger zich zo goed leent voor allerlei fusion-avonturen. Je kunt de smaken van vrijwel elke keuken ter wereld vertalen naar een burger. Of het altijd een goed idee is weten we niet, maar in het geval van deze tandoori-burger met curry-wortelfrietjes kunnen we gerust zeggen dat het experiment geslaagd is.

Wat je van ons krijgt

- 1 kg wortels
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 vers chilipepertje
- 1 zakje tamarindepasta
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje tandoori masala
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 10g verse koriander
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp

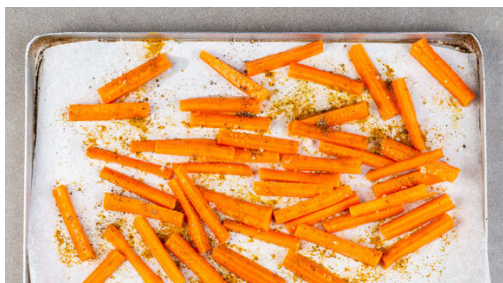
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 834kcal, vet 45.5g, koolhydraten 63.3g, eiwit 36.6g



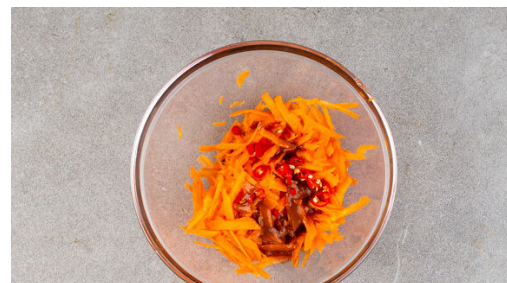
1. Wortelfriet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels**, snijd **3 wortels** in de lengte in vieren en dan in dunne frietjes. Verdeel de **wortelfrietjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olie, de **helft van de curry-madraskruiden** en een flinke snuf zout en peper. Rooster 20-22min in de oven.



4. Burgers bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie. Bak de **burgers** in 2-3min per kant bruin en gaar.



2. Wortelsalade maken

Snijd de **chilipeper** in dunne ringen en verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt. Klop een **dressing** van de **tamarinde** met 1tl water, 1tl suiker, een snuf zout en **chilipeper naar smaak**. Rasp de **overgebleven wortel** grof en meng de **rasp** met de **dressing**.



5. Korianderyoghurt maken

Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn en meng ze met de **yoghurt**, 1el mayonaise en een snuf zout. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Burgers kneden

Meng het **gehakt** met de **tandoorikruiden** en een snuf zout. Knead goed en vorm **2 burgers** die iets groter zijn dan de **burgerbroodjes**. Snijd de **broodjes** open en bak ze in 3-4min af op het rooster in de oven.



6. Burgers bouwen

Bestrijk de **broodjes** met de **korianderyoghurt** en beleg ze met de **burgers**, wat **wortelsalade**, de **rest van de koriander** en de **bosui**. Serveer de **burgers** met de **wortelfrietjes**, de **rest van de wortelsalade** en de **rest van de korianderyoghurt**.