

DINNERLY

Oost-Aziatische burger met krokante vega-kip

met pittige sriracha-dip en rode kool-slaw



ca. 25min



2 personen

Zet je schrap voor een creatieve smaakexplosie. Met dit recept maak je heerlijke burgers met krokante, vegetarische kipschnitzels, en een slaw van rode kool – tot zover is het lekker maar niet bijzonder spannend. De twist is dat je de broodjes besmeert met een scherpe sriracha-dip, en dan de slaw op smaak brengt met sesamolie en sojasaus. Dat is nog eens een interessante fusie!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode kool
- 1 bosui
- 1 zakje sesamolie ³
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 2 burgerbroodjes ²
- 2 vegan kipschnitzels ²
- 1 zakje sriracha

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise ¹
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Sesamzaad (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 0kcal



1. Groente snijden

Halveer de **rode kool**, verwijder de harde onderkant en snij **1 helft** in heel dunne reepjes – zie de tip in **stap 6**. (De **rest van de kool** gebruiken we vandaag niet.) Snij de **bosui** in dunne ringetjes.



2. Slaw maken

Meng de **sesamolie** en **sojasaus** met 2el mayonaise, 1el azijn en een snuf zout. Schep dit **mengsel** door de **rode kool** en **bosui** en kneed met je handen tot de **kool** wat zachter wordt. Zet tot het serveren opzij.



3. Broodjes toosten

Verwarm een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Snij de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar onderen in de pan en rooster 2-3min. Haal dan uit de pan en zet opzij – de pan gebruiken we zo weer.



4. Schnitzels bakken

Verhit 1el plantaardige olie in de koekenpan en bak de **vegan kipschnitzels** 2-3min per kant, tot ze goudbruin en heet zijn. Meng ondertussen de **sriracha** met 1el mayonaise en 1tl honing.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de **broodjes** met de **sriracha-dip** en beleg ze met wat van de **rode koolslaw** en de **vegan kipschnitzels**. Serveer de **burgers** met de **rest van de slaw**.



6. Kool snijden

Rode kool makkelijk dun snijden doe je zo: halveer de kool en pel telkens 1-2 blaadjes eraf. Rol deze strak op tot een cylinder en snij overdwars zo dun als je kan.