



Pittige kippenburger met groen slaatje

Reizen doen we dit jaar vooral op ons bord, en met deze snelle, pittige kippenburger wanen jij en je gezin je meteen in een zonnige oosterse sfeer. Ogen dicht en genieten maar!



Ingrediënten (4 personen)

Voor de hamburgers:

- 300 g kippengehakt (freshmart)
- 1/2 komkommer
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 eetl. chilisaus
- 3 eetl. ketjapsaus
- peper (molen)

Voor de salade:

- 1 zakje jonge slascheuten
- het sap van 1 limoen
- 1 handvol gehakte koriander
- 3 eetl. olijfolie
- 2 eetl. sojasaus

Vorbereiding (10 min.)

- Meng het kippengehakt met de ketjap en wat peper. Maak er hamburgers van en leg apart. De dikte bepaal je lekker zelf!
- Snij de halve komkommer in dunne schijfjes en meng met 2 eetl. chilisaus.

Bereiding (15 min.)

1. Verhit 1 eetl. olijfolie in een pan en bak de hamburgers mooi gaar. Je kan ze ook grillen in een grillpan of, bij het laatste streepje zomerzon, op de barbecue.
2. Halveer en rooster de hamburgerbroodjes. Besmeer de onderkanten met de rest van de chilisaus, leg er de hamburgers op en werk af met de schijfjes komkommer.
3. Maak een vinaigrette: meng 2 eetl. olijfolie met het limoensap en de sojasaus. Meng onder de sla en werk af met de koriander.