

THAISE KIPBURGERS

Land: Thais

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 200 gram kipgehakt
- 1 klein ei
- 3 el panko (of paneermeel)
- 1 el rode currypasta
- 1 el vissaus
- 1/2 bosje verse koriander
- 50 gram geraspte wortel
- 1 el sushiazijn (of witte wijnazijn)
- sweet chilisaus
- 2 broodjes naar keuze

WAT GA JE DOEN

Hak de koriander fijn. Meng het kipgehakt met het ei, de panko, currypasta, vissaus en verse koriander. Kneed het gehakt tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Is het mengsel nog erg nat, dan voeg je nog wat extra panko/paneermeel toe. Vorm van het gehakt de kipburgers.

Verhit een beetje olie in een koekenpan. Bak hierin de kipburgers op middelhoog vuur aan beide kanten bruin. Draai het vuur laag en laat de kipburgers 10-15 minuten bakken tot ze vanbinnen goed gaar zijn.

Meng de worteljulienne met de sushiazijn. Leg op elk broodje een Thaise kipburger en maak af met de worteljulienne en sweet chilisaus naar smaak.

Eet je dit als hoofdgerecht, serveer er dan nog een lekkere salade of wat frietjes bij.