



Koreaanse burger met ingelegde groenten

2 PERSONEN

⌚ 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ komkommer, in linten geschaafd
-  ½ bospeen, geraspt
-  1½ el witte wijnazijn
-  13 g suiker
-  200 g half-om-half gehakt
-  ½ cmverse gember, geschild, fijngehakt
-  ½ teentje knoflook, geperst
-  ½ ui, gesnipperd
-  handje koriander, grof gehakt
-  2 pistoletjes, gehalveerd
-  2 el mayonaise
-  1 el zoete chilisaus

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Schep de komkommer en wortel in een kom.
2. Meng de azijn met de suiker, giet dit mengsel over de groenten en zet minimaal 1 uur in de koelkast.

Bereiden

3. Meng het gehakt met de gember, knoflook, ui en de helft van de koriander
4. Breng op smaak met zout en peper en vorm er met vochtige handen 2 langwerpige burgers van.
5. Verhit een grillpan op middelhoge stand en bak hierin de burgers in circa 8 minuten goudbruin.
6. Bestrijk de pistoletjes met mayonaise en serveer met de burgers, ingelegde groenten, overige koriander en chilisaus.

BRON: boodschappen.nl

