



Koreaanse burgertjes

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 cm verse gember
-  6 bosuien
-  4 tl gemalen kruidnagel
-  600 g mager rundergehaakt
-  4 meergranen afbakpistolets
-  300 g peen julienne
-  5 el azijn
-  2 el lichte basterdsuiker
-  1½ komkommer
-  1 krop ijsbergsla

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de gember zo fijn mogelijk en voeg deze met de kruidnagel en bosui toe aan het gehakt.
3. Voeg peper en zout naar smaak toe.
4. Vorm er met natte handen 4 ballen van en duw ze een beetje plat.
5. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de burgertjes in 15 minuten rondom gaar.
6. Bak de broodjes af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Meng de peen julienne met de azijn en suiker.
8. Snijd de broodjes open en leg in elk broodje 2 burgertjes en garneer met de peen, komkommer en sla.

TIP: U kunt de burgertjes 1 dag van tevoren bereiden. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en bewaar afgedekt in de koelkast. Warm in 15 minuten op in een koekenpan met antiaanbaklaag.

TIP: U kunt de Koreaanse burgertjes ook voor 2 andere recepten gebruiken.

1. **Sandwich Koreaanse burger:** rooster 4 sneetjes Allison-brood en bestrijk ze dun met ketchup. Snijd de burgertjes in plakjes en beleg er 2 sneetjes mee. Leg er plakjes komkommer en blaadjes ijsbergsla op. Dek af met de resterende 4 sneetjes brood (met de ketchupkant naar onderen), snijd diagonaal doormidden en zet vast met een prikker.
2. **Koreaanse burgertjes met geroerbakte paksoi:** verhit een wok en schenk 1 el olie erin. Voeg de in repen gesneden witte stelen van ½ struik paksoi toe. Doe de laatste 2 minuten het groene blad erbij en breng op smaak met peper, zout en sojasaus. Bestrooi met grof gehakte cashewnoten. Serveer met de burgertjes en pandanrijst.

BRON: ah.nl

