



Koreaanse kipburgers met gochujang-mayo

Wij zijn dol op smashburgers: dunne burgers die worden geplet tijdens het bakken, waardoor ze supersnel gaar zijn en een overheerlijk krokant korstje krijgen. Een behoorlijke *foolproof* burger om thuis klaar te maken. Deze kipburger in smashburger-stijl is met een spannende gochujang-mayo gemaakt.

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g kipgehakt
-  2 luxe hamburgerbroodjes
-  ½ bosje koriander, de steeltjes fijngehakt (de blaadjes kun je bewaren voor iets anders)
-  scheutje vissaus
-  scheutje sojasaus
-  2 blaadjes sla
-  1 vleestomaat, in plakken
-  zonnebloemolie
-  gebakken uitjes (optioneel)

voor de gochujang-mayo

-  2 el mayonaise
-  2 tl gochujang*

voor de zoetzure komkommer

-  ½ komkommer
-  1 rode ui, in dunne ringen
-  3 el azijn
-  3 el suiker
-  snufje zout

MATERIAAL: spatel

ZO MAAK JE HET:

1. Maak eerst de zoetzure komkommer.
2. Doe de azijn, suiker en zout in een pannetje en verwarm tot de suiker is opgelost.
3. Giet het over de komkommer en rode ui en laat afkoelen.
4. Schep ondertussen af en toe om en zet in de koelkast tot gebruik.
5. Meng het kippengehakt met de fijngehakte koriandersteeltjes, een scheutje vissaus en een scheutje sojasaus.
6. Bak een klein beetje van het gehakt in een pan om te proeven of het goed op smaak is en voeg indien nodig meer toe aan het gehakt.
7. Verdeel het gehakt in 2 hoopjes.
8. Je hoeft er geen mooie ronde ballen van te vormen, sterker nog: het geheim van een smashburger zit 'm in een los hoopje gehakt.
9. Giet een scheut olie in een hete pan op hoog vuur en doe de hoopjes gehakt in de pan.
10. Druk ze meteen goed plat met een spatel.
11. Keer de kipburgers na ongeveer 2 minuten om, als de bodem een mooi krokant korstje heeft gekregen.
12. Als het goed is, laat de burger vanzelf los van de pan.
13. Laat nog 2 minuten bakken aan de andere kant.
14. Haal de burgers uit de pan.
15. Snijd de hamburgerbroodjes open en laat ze op de snijkant even kort toasten in de pan.
16. Let op dat ze niet verbranden, want dit kan hard gaan.
17. Roer de gochujang door de mayonaise.
18. Besmeer de hamburgerbroodjes met een grote lik gochujang-mayo en beleg ze met de sla, tomaat en de smashburgers.
19. Maak elke kipburger tenslotte af met wat van de zoetzure komkommer en rode ui en eventueel nog wat gebakken uitjes.

* Gochujang is een Koreaanse chilipasta gemaakt van rode pepers, kleeftijst en gefermenteerde sojabonen. Een umami-rijk goedje, dat milder is dan sambal of sriracha. Zorg dat je zo'n kuipje van het spul in je koelkast hebt staan, want het is verslavend lekker.

BRON: culy.nl

