



Hoofdgerechten

Cheddar kippenburgers met sambalmayonaise

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kippengehakt
50 gram ijsbergsla (fijngesneden)
2 lookteentjes (geperst)
2 rode uien (in ringen)
2 tomaten (in plakjes)
handvol spinazie
6 plakjes cheddar (fijngesneden)
4 hamburgerbroodjes
1 theelepel sojasaus
1 theelepel azijn
olijfolie
peper
zout

Voor de sambalmayonaise

4 eetlepels mayonaise
snuifje paprikapoeder
snuifje kippenkruiden
2 eetlepels sambal

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de look, sojasaus en azijn. Kruid met peper. Kneed goed door elkaar en vorm er gelijke dunne burgers van. Verdeel de cheddarkaas over de burgers. Leg er enkele blaadjes spinazie op. Leg 1/2 van de hamburgers op de met kaas belegde burgers en duw de zijkanten mooi dicht.

Bestrijk beide kanten van de burgers met olijfolie en bak ze ongeveer vijf minuten per kant op de barbecue. Leg de rode uienringen mee op de barbecue. Gebruik eventueel een aluminium bakje. Kruid met peper en zout.

Snij de broodjes door, bedruppel de snijkanten met olijfolie en rooster ze even mee op de barbecue. Meng de sambal, kippenkruiden en paprikapoeder onder de mayonaise. Meng goed onder elkaar.

Bestrijk de onderkant van de broodjes met wat sambalmayonaise. Beleg met ijsbergsla, plakjes tomaat, een hamburger en de gebakken uien. Druppel er opnieuw wat saus over en sluit de burgers.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

