



Hoofdgerechten

## **Tex Mex burger met frietjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 hamburgerbroodjes  
300 gram frietaardappelen  
1 tomaat (in plakjes)  
1 rode ui (in ringen)  
4 krulslablaadjes  
2 avocado's  
1 eetlepel koriander (gehakt)  
1 eetlepel limoensap  
chilisaus  
olijfolie  
frituurolie  
peper  
zout

### **Voor de burgers**

500 gram kippengehakt  
1 eetlepel peterselie (gehakt)  
1 chilipeper (fijngensnipperd)  
120 gram paneermeel  
1 sjalot (gesnipperd)  
1 ei

### **Bereidingswijze**

Meng het sjalotje, de peterselie, het ei, het paneermeel en het chilipepertje onder het gehakt en kruid met peper en zout. Maak hier hamburgers van. Zet koel.

Maak met een spirellisnijder korte slierten van de aardappelen. Spoel af en dep droog. Snij de avocado's in de lengte door en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees uit de schil en pureer met een vork. Voeg de koriander en het limoensap toe en kruid met peper en zout.

Bestrijk de hamburgers met olijfolie en bak ze goudbruin.  
Bak de spiraalfrietjes goudbruin in frituurolie.

Snij de broodjes open. Bestrijk de onderste helft met chilisaus en beleg met sla, rode ui en tomaat. Leg er een hamburger op en schep er een lepel van de avocadopuree op. Werk af met de spiraalfrietjes.

## Keukenbenodigdheden

Spirellisnijder

Friteuse

