Bangkok Beasty Burger



Ingrediënten

- 2 burgerbroodjes
- 2 Greenway burger rauw
- 2 stengels lente-ui fijngesneden
- 40 gram geraspte wortel
- 50 gram paksoi fijngesneden
- ½ tomaat in blokjes gesneden
- 1 eetlepel verse gember in kleine stukjes
- 1 limoen, geperst
- 10 blaadjes Thaise basilicum
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel rietsuiker
- 4 eetlepels mayonaise (of veganaise voor de vegan en lactosevrije versie)
- 1 theelepel rode-curry-pasta
- 1 eetlepel pindakaas
- 1 eetlepel Verstegen Guilt Free Tomato Ketchup
- 2 eetlepel gefrituurde uitjes
- ½ zakje gemengde sla
- Olie
- Optioneel: verse koriander

Methode

1. Verwarm de oven voor tot 100°.
2. Doe de groentjes in schaal en voeg de verse gember, het limoensap, de sojasaus, de rijstazijn, de Thaïse basilicum en de rietsuiker toe. Meng alles goed.
3. Maak nu de burgersaus. Meng de mayonaise met de rode-curry-pasta, de ketchup en de pindakaas.
4. Grill of bak de burger gedurende 1 minuut en 15 seconden aan beide zijden met een beetje vetstof op matig vuur.
5. Snijd de broodjes doormidden en verwarm ze paar minuten in de oven op 100°.
6. Bestrijk de bodem van een broodje met een eetlepel pinda-mayonaise. Leg de

burger erop en vervolgens de gemarineerde groentjes, de gefrituurde uitjes en de gemengde sla. Plaats de bovenkant op het broodje.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be