

## Thaise kipburgertjes met sesamzaadjes, koriander komkommersalade

Receptuur voor 4 personen

1 bosje lente-ui  
1 limoen  
1 bosje koriander  
3 cm. Verse gember  
1 rode peper  
1 lime  
300 g kipgehakt gekruid  
1 el vissaus  
1 lepel sesamolie  
1 el sesamzaadjes naturel  
4 el. Sweet chilisaus  
2 komkommers  
1 lepel suiker  
1 krop little gem sla of mini romaanse sla  
1 el zonnebloemolie

1 zakje Kroepoek



Snijd de koriander grof.

Schil en rasp de gember.

Snijd de lente ui in hele dunne ringetjes.

Snijd de peper in dunne ringetjes (verwijder de zaadjes en zaadlijsten).

Limoen, rasp de groene schil (zeste) en pers de limoen(en) uit.

Meng **de helft** van de lente-ui, **de helft** van de koriander, de geraspte gember, fijngesneden rode peper en limoenrasp door het gehakt. Breng op smaak met de vissaus.

Maak kleine ovale burgertjes van het gehakt (ca. 80 gram), druk ze plat tussen plasticfolie. en bestrooi ze aan beide kanten met de sesamzaadjes.

Verhit de zonnebloemolie en 1/3 **van** de sesamolie in een koekenpan en bak de burgers in ca. 10 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Schil de komkommers met de dunschiller, halveer ze in de lengte en verwijder met een theelepel de zaadlijsten.

Snijd de helften schuin in lange dunne plakjes. Meng met de rest (2/3) van de sesamolie, het limoensap, suiker en de rest van de lente-ui en de koriander.

Neem per persoon 2 blaadjes sla, leg op het bordje 1 slablad als bodem, hierop leg je de hamburger besprenkel met de chilisaus en dek af met het 2<sup>e</sup> slablad.

Maak zo alle burgertjes af en serveer met kroepoek en komkommersalade.