

Ingrediënten voor 4 personen

Pindakaas met stukjes noot,
melk, ketjap, sambal, knoflook,
paar Chinese kool-bladeren, 1
zakje geraspte kokos, 1 niet te
rijpe banaan, 1 grote ui, 4
sesambolletjes, 4 kipburgers
(koelvers of diepvries), ? 50 gram
tauge

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Oosterse Kipburger

Variatie op de hamburger

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 240 graden en bak hierin de kipburgers in ca. 14 minuten gaar, keer ze halverwege. Snijd de broodjes oepn leg ze na 8 minuten bij de burgers in de oven. Roer een sausje van 6 el. pindakaas wat dunner gemaakt met ? dl. melk en breng de pindasaus pittig op smaak met 1 tl. ketjap, mespunt sambal en 2 el. geraspte kokos. Snijd de banaan doormidden en snijd de stukken in de lengte door in 4 (? cm. dikke plakken). Snijd de ui doormidden, snijd de helften in partjes. Bak deze in wat olie goudbruin en knijp erboven 1 teen knoflook uit. Bak daarna de stukken banaan kort aan beide kanten. Beleg de bolletjes vanonder naar boven met een blad Chinese kool, kipburger, 1 gebakken banaanplakken, wat uipartjes, plukjes tauge en 2 el. pindasaus.