



# Pittige Thaise hamburger

Met paksoi en zoete-aardappelfrietjes



Zoete aardappel



Sesamzaad



Mini-hamburgerbol



Rode ui



Paksoi \*



Komkommer \*



Thaise half-om-half hamburger \*



Limoen



Mayonaise \*



Verse koriander \*



Sojasaus

Totaal: **40-45** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

Een Amerikaanse klassieker in een Thais jasje: deze burger is op smaak gebracht met ingrediënten uit de Thaise keuken, zoals citroengras en laos. Samen met de friszure limoenmayonaise waan jij je met deze licht pittige burger in oosterse sferen. Voeg daar de zoete bataat en zoute soja aan toe en jouw maaltijd wordt een feestje van verschillende smaken.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Kleine kom, wok of hapjespan, bakplaat met bakpapier, saladekom en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **pittige Thaise hamburger**.



## 1 SNIJDEN EN ROOSTEREN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de **zoete aardappel** of was grondig en snijd in grove frieten. Verdeel de **frietten** over een bakplaat met bakpapier en meng met de helft van de olijfolie en het **sesamzaad**. Breng op smaak met peper en zout en bak de **frietten** 25 – 35 minuten in de oven, of tot ze gaar zijn. Schep halverwege om. Leg in de laatste 4 – 5 minuten de **mini-hamburgerbollen** erbij en rooster mee.



## 4 BAKKEN

Verhit de overige olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de **rode ui** 2 – 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg het wit van de **paksoi** toe en bak nog 4 – 6 minuten. Voeg vervolgens de fijngesneden groene bladeren en 1 tl **sojasaus** per persoon toe en roer door tot de bladeren geslonken zijn. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout (let wel op: de sojasaus is al vrij zout).



## 2 SNIJDEN EN MENGEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in halve ringen. Verwijder de steelaanzet van de **paksoi**. Snijd de stelen van de **paksoi** klein, houd 1 groen blad per persoon apart en snijd de rest van het groen fijn. Bewaar het wit en het groen apart van elkaar. Meng de wittewijnazijn, de suiker, peper en zout in saladekom. Snijd de **komkommer** in blokjes en meng met het **azijnmengsel** in de saladekom.



## 5 BROODJES BELEGGEN

Besmeer de **hamburgerbollen** met een laagje **limoenmayonaise**, beleg met een groen blad van de **paksoi** en leg daarop de **hamburger**. Bestrooi met **koriander** en dek af met de andere helft van het broodje.

★**TIP:** Wil je de mayonaise wat extra pit geven? Meng dan ¼ tl sambal per persoon door de mayonaise. Voor een twist kun je eventuele overgebleven sojasaus ook door de limoenmayonaise roeren. Let wel op dat je niet te veel toevoegt, het kan snel te zout worden.



## 3 BAKKEN EN MENGEN

Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **hamburgers** 2 – 3 minuten per kant, of tot ze gaar zijn. Pers ondertussen de **limoen** uit. Meng in een kleine kom ½ tl **limoensap** per persoon met de **mayonaise**. Voeg eventueel meer **sap** toe wanneer je van zuur houdt. Snijd de **koriander** grof.



## 6 SERVEREN

Servere de **Thaise burgers** met de **zoete-aardappelfrietjes**, de gewokte **paksoi**, de **komkommer** en de overige **limoenmayonaise**.

▣**TIP:** Dit gerecht is calorierijk. Het aantal calorieën kun je beperken door een halve portie limoenmayonaise per persoon te maken en de helft van de zoete aardappel te gebruiken.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Zoete aardappel (g)	150	300	450	600	750	900
Sesamzaad (g) 11) 19) 22)	5	10	15	20	25	30
Mini-hamburgerbol (st) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Paksoi (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Komkommer (st) *	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Thaise half-om-half hamburger (st) *	1	2	3	4	5	6
Limoen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Verse koriander (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Sojasaus (ml) 1) 6)	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	2	4	6	8	10	12
Roomboter (el)	½	½	1	1	1½	1½
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4182 / 1000	653 / 156
Vet totaal (g)	62	10
Waarvan verzadigd (g)	15,4	2,4
Koolhydraten (g)	71	11
Waarvan suikers (g)	27,3	4,3
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,7	0,3

## ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/lactose 10) Mosterd 11) Sesam 13) Lupine  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).