

Waldkorn® Classic met Oosterse kipburger

Mayonaise, Kip, Burger, Sriracha,

Werkwijze

Snijd de witte kool fijn, snipper de lente-ui en rasp de wortelen. Bak vervolgens de kipburgers en bereid intussen de srirachamayonaise door de mayonaise, sriracha, het limoensap en het knoflookpoeder te mengen. Gril de sneden Waldkorn® Classic kort in een pan, aan één zijde. Bouw de burgers op. Start met een sneetje Waldkorn® Classic. Besmeer rijkelijk met srirachamayonaise en leg er de kipburger op. Leg daarop de wortelen, witte kool en lente-ui en werk af met koriander. Eindig met het tweede sneetje Waldkorn® Classic.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 dikke sneden Waldkorn® Classic
- 50 g witte kool
- 1 bosje lente-ui
- 1 wortel(en)
- 1 kipburger(s)
- 150 ml mayonaise
- 80 ml sriracha
- 1 el limoensap
- 0,5 el knoflookpoeder
- koriander, naar smaak

20 - 30 minuten