



HAMBURGERS MET KURKUMA, VERS CITROENGRAS EN GEMBER

Even iets snels en lekkers voor jullie. Je eet het met een lekkere bruine bol. Citroengras geeft samen met gehakt en de pittige gember en kurkuma een fris en geurig aroma. Beleg een broodje met een gebakken burger, een dikke plak tomaat en wat blaadjes verse sla. Voeg tot slot wat chilisaus toe.

Voor 4 burgers.

- * Vier bruine bollen
- * 450 gram gehakt
- * 1 eetlepel versgeraspte gember
- * 1 dunne stengel citroengras
- * 1/2 theelepeltje kurkuma poeder
- * 2 eetlepels olie
- * zout en versgemalen peper
- * 2 dikke tomaten
- * Blaadjes verse sla

Bereiden

- * Doe het gehakt in een schaal. en roer de gember en de kurkuma erdoor.
- * Verwijder de taaie uiteinden van de citroengras stengel. Haal de harde buitenste schillen eraf en hak de citroengras in hele kleine stukjes. Zo klein mogelijk.
- * Meng het ook door het gehakt.
- * Voeg peper en zout naar smaak toe. Even doorkneden.
- * Vorm nu met uw handen vier burgers van het gehaktmengsel. En zet dit ca 20 minuten in de koelkast.
- * Verhit nu de olie in een grote koekenpan met een anti aanbaklaag.
- * Bak nu de burgers op laag vuur gedurende 5 minuutjes aan elke kant, tot ze door-en-door gaar zijn. Desnoods even langer.
- * Haal ze nu met een spatel uit de pan en laat ze even uitlekken op keukenpapier.
- * Leg een schijf verse tomaat op het broodje.
- * Doe de gebakken burger erop.
- * Maak het af met sla en chilisaus.

Snel, makkelijk en met verse groente.

Maak eventueel van de overgebleven sla en tomaat een kleine salade. Met een beetje olie, ui ringetjes en wat rode wijnazijn.

Met een smakelijke groet van Tienieke