



Crispy Chicken Burger sandwich



15 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 Crispy Chicken Burgers
- 10 pains à hamburger
- 0.1 kg de laitue iceberg
- 0.2 kg de tomates
- 0.05 kg d'oignons rouge
- 0.005 l de vinaigre de riz (type sushi)
- 0.05 kg de cacahuètes salées
- sel et poivre selon votre goût
- 0.3 l de mayonnaise
- 0.1 l de ketchup
- Paprika fumé en poudre selon votre goût

Bereiding

Régénérez les Crispy Chicken Burgers jusqu'à une température à cœur de 65°C.

Nettoyez la laitue iceberg et émincez-la en chiffonnade.

Coupez la tomate en tranches.

Coupez l'oignon rouge en demi-lunes et faites-le mariner pendant ± 10 minutes avec le vinaigre de riz, du sel et du poivre.

Mélangez la mayonnaise, le ketchup, le poivre et le paprika fumé en poudre.

Hachez grossièrement les cacahuètes salées.

Faites chauffer légèrement les pains à hamburger.

Dressez le burger soigneusement.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be