Krokante Gourmet Burger

10 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Krokante Kip
- 10 hamburgerbroodjes
- 1/2 ijsbergsalade
- 1 rode tomaat
- 50 g sojascheuten
- 50 g groene paprika
- 1/4 bot pijp ui
- 15 cl mayonaise
- 5 cl yoghurt
- Snuifje rode kerrie
- 1/4 st. limoen
- Snuifje zout
- 1/4 bot koriander
- 100 g rode ui
- 1/4 bot radijsjes

Bereiding

Bereid de Krokante Kip zoals op de verpakking.

Snij de broodjes in twee en bak deze nog even kort in de oven op 200°C.

Reinig de ijsbergsalade en snij deze in fijne reepjes.

Snij het kroontje uit de tomaat en snij deze in plakjes.

Was de sojascheuten.

Reinig de groene paprika en snij deze in brunoise.

Snij de pijp ui en de rode ui in ringen.

Voeg de mayonaise, de yoghurt, de rode kerrie, het sap van de limoen en wat limoenrasp samen en kruid met een snuifje zout.

Dresseer het broodje in mooie lagen, werk af met de koriander en dien op.

Meer lekkere recepten op 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