

Indonesisch kokosburger

Ingrediënten voor het vlees:

Potje ansjovis
700 g rundergehakt 20% vet
3 eetlepels verse koriander fijn gehakt
2 theelepels tomatenpuree
1 theelepel komijn
2 theelepels vers geraspte gember
2 geplette knoflook teentjes
Zout, peper
80 g vast kokoscrème (Azië winkel)

Ingrediënten voor de burger:

1 plakje feta kaas
½ chili
1 sjalot, fijngesneden
3 eetlepels verse koriander, grof gehakt
1 teentje knoflook geperst,
3 rijpe tomaten
2 eetlepels olijfolie
4 broodjes hamburger
slabladeren
mango chutney



Vorbereiding:

Ansjovis fijn hakken. In een kom mengen met het gekoelde en gemalen rundvlees en de andere ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper. Daarna de kokosnotenroom, voorzichtig onder het gehakt mengen. Ongeveer 2 cm dikke hamburger vormen. Druk in het midden een ongeveer 3cm. Grote holte, zodat de burgers niet knikken. Van elke kant ongeveer 6 minuten grillen tot ze goudbruin zijn.

Bereiding:

Fetakaas fijn hakken. Chilipeper ontpitten en fijn hakken. Meng de kaas en chili met de fijngesneden sjalot, koriander en knoflook. Tomaten doormidden snijden en het binnenste verwijderen dan in blokjes snijden en aan de massa toevoegen. Voeg olijfolie toe en breng alles op smaak met zout en peper. hamburger broodjes doormidden en toasten. De onderste helft beleggen met sla, kaas-groentemengsel, de hamburger en de mangochutney boven op.