



Nacho burger

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇺🇸 4 hamburgerbroodjes
- 🇺🇸 300 gr kipgehakt
- 🇺🇸 1 ei
- 🇺🇸 paneermeel
- 🇺🇸 2 handjes nachochips
- 🇺🇸 1 avocado
- 🇺🇸 4 el zure room
- 🇺🇸 1 tomaat
- 🇺🇸 1 teentje knoflook
- 🇺🇸 4 plakjes cheddar
- 🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇺🇸 1 tl oregano
- 🇺🇸 ½ tl komijnpoeder
- 🇺🇸 ½ tl kurkuma
- 🇺🇸 1 tl uienpoeder
- 🇺🇸 snufje zout
- 🇺🇸 ½ tl chilipoeder
- 🇺🇸 verse koriander (optioneel)
- 🇺🇸 jalapeño (optioneel)



ZO MAAK JE HET:

1. Bak de broodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking, of leg ze even onder de grill.
2. Doe het kipgehakt in een schaal of kom en doe het eitje, fijn geperste knoflook en de kruiden* erbij.
3. Meng alles goed door elkaar.
4. Doe er vervolgens wat paneermeel bij, zodat het gehakt niet meer heel nat is en je er mooie stevige burgers van kan maken.
5. Vorm dan viert mooie burgers van het gehakt.
6. Doe een scheutje olie of margarine in een pan en bak de kipburgers gaar in ongeveer 8-10 minuten.
7. Vlak voordat de burgers klaar zijn leg je er vier plakjes cheddar op en laat je dit lekker smelten.
8. Snijd ondertussen de tomaat en de avocado in plakjes.
9. Beleg de broodjes avocado en tomaat.
10. Daarop leg je de burger, gevolgd door een handje nachochips en een schepje zure room.
11. Eventueel voor de liefhebbers nog wat verse koriander en jalapeño peper erop en smullen maar!

TIP: Je kunt ook kant-en-klare *Mexicaanse kruiden gebruiken.

TIP: Ook lekker met rundergehakt of een vega burger!

Bron: lekkerensimpel.com