KIKKOMAN

Kipburger met pompoenrösti

totale tijd **45 min.** **30 min.** voorbereidingstijd **6-8 min.** kooktijd **30-60 min.** wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het vlees:

10	kippenpoten, 70 g per stuk (zonder bot en vel)
40 g	olijfolie
40 g	citroensap
12 g	gehakte knoflook
10 g	zout
3 g	gedroogde tijm
125 g	bloem, type 405
15 g	bakpoeder
2 g	paprikapoeder
2 g	knoflookpoeder
2 g	uienpoeder
240 ml	koud water
	Plantaardige olie om te frituren

Voor de salade:

350 g	versnipperde rode kool
80 g	geraspte wortel
55 g	mayonaise
30 g	mierikswortel
20 ml	appelciderazijn
25 g	bruine suiker
35 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Voor de saus:

250 g	Griekse yoghurt
30 g	gehakte kappertjes
15 g	citroensap
5 g	citroenrasp
25 g	mayonaise
25 ml	Kikkoman Woksaus - Teriyaki

Voor de pompoenrösti:

1,2 kg	geraspte flespompoen

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de kip in een kom met olijfolie, citroensap, knoflook, zout en tijm. Meng goed en laat 30-60 minuten marineren in de koelkast.

Stap 2

Maak ondertussen het beslag. Meng bloem, bakpoeder, paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder en zout met koud water tot een glad beslag. Verhit de olie tot 175 °C voor het frituren.

Stap 3

Meng de rode kool, wortel, mayonaise, mierikswortel, azijn, suiker en Kikkoman Sojasaus in een kom en laat rusten.

Stap 4

Meng yoghurt, mayonaise, kappertjes, citroensap, citroenrasp en Kikkoman Woksaus - Teriyaki in een kleine kom tot een gladde saus.

Stap 5

Dip de kipstukjes in het beslag en frituur 6-8 minuten in hete olie.

Stap 6

Meng in een andere kom de flespompoen met bloem, ei, kaneel en Kikkoman Woksaus - Teriyaki.

Stap 7

250 g	tarwebloem, type 405
150 g	hele eieren
2 g	gemalen kaneel
60 ml	Kikkoman Woksaus - Teriyaki
30 g	olijfolie

Verhit olijfolie in een pan. Bak 80 g van het pompoenmengsel per rösti op middelhoog vuur, 3-4 minuten per kant, tot ze goudbruin zijn.

Stap 8

Smeer de hashbrowns in met de saus. Leg de kipstukjes en salade daarop en serveer als burger, eindigend met een tweede rösti bovenop.