

Japanse hamburgertjes

Wat heb je nodig (voor 6 personen)

1 kg gehakt
150 ml ketchup
200 ml Japanse saus (tonkatsu)
1 ui
1 eetlepel olie
1 kopje water



Koolsalade:
½ spitskool
6 radijsjes
½ komkommer
6 cherrytomaatjes
Japanse mayonaise (kewpie)



Pel de ui en snijd hem in stukken.
Doe de stukken ui in de hakmachine en hak ze heel fijn.
Doe het gehakt en de gehakte ui in een schaal en meng het goed.



Verdeel het gehakt in 13 gelijke stukken.
Rol hier balletjes van en druk ze een beetje plat.
Doe de olie in de braadpan.
Zet de braadpan op de kookplaat, op de middelste stand.



Doe de hamburgertjes in de pan als de olie warm is.
Bak de onderkant 3 minuten en draai ze dan om.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de hamburgertjes 30 minuten en draai ze regelmatig om.



Schenk de Japanse saus bij de hamburgertjes in de pan.
Doe de tomatenketchup er ook bij.
Roer het voorzichtig door elkaar.



Schenk het water erbij.
Doe het deksel op de pan.
Laat het nog 30 minuten zachtjes sudderen.



Was de spitskool en snijd hem in de lengte doormidden.
Snijd de spitskool in heel dunne reepjes.
Was de radijs en snijd ze in dunne plakjes.



Was de komkommer en snijd hem in dunne plakjes.
Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
Doe de spitskool, radijs, komkommer en tomaatjes in een schaal.
Eet hierbij (Japanse) rijst en (Japanse) mayonaise.