



Spicy kippenburger met avocado



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 rode ui (in ringen)
- 2 limoenen (sap)
- 500 gram kippengehakt
- 1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
- 1 romeinse sla (in stukjes gescheurd)
- 2 avocado's (in plakjes)
- 1 bakje scheutjes
- 50 gram chorizo
- 4 hamburgerbroodjes (of pistolets)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de rode uiringen met het limoensap.
- 2.** Meng het kippengehakt met de chorizo en de bladpeterselie. Vorm er vier hamburgers van. Gril ze gaar op de barbecue.
- 3.** Rooster de snijhelften van de broodjes eveneens (kort!) op de barbecue: laat ze zeker niet aanbranden.
- 4.** Beleg de broodjes met Romeinse sla, een kippenburger, plakjes avocado, de gemarineerde rode uiringen en de scheutjes. Serveer meteen.