



Yellow Burger mit Kimchi, Koriander und Teriyaki Chicken

Für 10 Burger:

10	Yellow Burger, Art. 1826
50 g	Sojasauce
150 g	Naturjoghurt 3,5 %
1	Bund frischer Koriander
350 g	Kimchi
10	Blätter Lollo Bianco
80 g	Zwiebelringe, rot
1.200 g	Hähnchenbrust
150 g	Teriyaki Sauce
	etwas Öl

- 1** Yellow Burger auftauen lassen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und anschließend mit der Teriyaki Sauce marinieren (optimal für ca. 24 h). Den Koriander abzupfen, die Hälfte fein hacken und mit Sojasauce sowie Joghurt zu einer Burgersauce verrühren und abschmecken. Die marinierte Hähnchenbrust abtropfen lassen und in nicht zu heißem Öl braten.
- 2** Burger aufklappen und die Innenseiten kurz angrillen. Anschließend die Unterseiten mit der Hälfte der Sauce bestreichen und den Lollo Bianco darauf drapieren. Darauf Kimchi anrichten und mit der gebratenen Hähnchenbrust sowie den Zwiebelringen und gezupftem Koriander fertig belegen. Das Oberteil mit der restlichen Sauce bestreichen, aufsetzen und servieren.



Für eine vegane Version ersetzen Sie das Hähnchen durch zwei Scheiben angebratenen Räuchertofu und wählen beim Joghurt die Sojavariante.