DINNERLY

Tex-mex kipburger met jalapeñodip

en knolselderij uit de oven

ca. 30min 2 personen

Wij kunnen geen genoeg krijgen van burgers met frietjes! Om toch wat af te wisselen maken we die laatste vandaag niet van aardappel, maar van knolselderij. De milde aardse smaak van knolselderij past namelijk perfect bij onze kipburger met pikante jalapeñodip en frisse tomaat. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kipfilet
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 1 kleine knolselderij [9]
- 1 jalapeñopeper
- 2 briochebroodjes [1,3,7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise [3]
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 732kcal, vet 43.5g, koolhydraten 44.6g, eiwit 39.2g

1. Vlees voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Wrijf het **vlees** in met de **helft van de kruidenmix**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Snij de **tomaten** in plakjes en kruid met een snuf zout.

2. Knolselderij roosteren

Schil de **knolselderij** en snij 'm in frietjes van ca. 1cm breed. Meng ze met de **rest van de kruidenmix**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **knolselderij** over een bakplaat met bakpapier en leg de **jalapeño** en 1 ongepelde teen knoflook ertussen. Bak de **knolselderij** ca. 15min in de oven. Verwijder de **jalapeño** en **knoflook** na 4min.

3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak het **vlees** ca. 4min per kant, tot het goudbruin en gaar is. Haal het uit de pan en laat afgedekt ca. 5min rusten.

4. Dip maken

Pel de geroosterde knoflook. Halveer de **jalapeño**, verwijder de zaadlijsten en snij 'm fijn. Pak een staafmixer en hoge beker en pureer de **jalapeño** met **⅓ van de tomaat**, de knoflook en 2el mayonaise. Proef en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.

5. Broodjes beleggen

Leg de **broodjes** naast de **knolselderij** op de bakplaat en bak ca. 1min mee, tot ze krokant worden. Snij de **broodjes** open en bestrijk met **jalapeñomayonaise**. Beleg ze met het **vlees** en de **plakken tomaat**. Serveer de **burgers** met de **knolselderij** en de **rest van de jalapeñomayonaise**.

6. Fris en knapperig

Als je nog wat sla in de koelkast hebt liggen, kun je daar ook een paar blaadjes van aan je burger toevoegen. Ligt die sla al een paar dagen in je koelkast? Leg 'm dan een paar minuten in koud water met een flinke snuf zout. Dan is ie zo weer fris en knapperig!