MARLEY SPOON

Krokante kipburger met tomaat

met smashed potatoes en romanasalade

ca. 30min 2 personen

Deze kipburger lijkt moeilijker in de bereiding dan hij is. Hij wordt eerst gekruid met cajunkruiden, dan gepaneerd met panko en vervolgens heerlijk knapperig gebakken. Je serveert de burger met smashed potatoes, wat betekent dat je de aardappeltjes na het koken voorzichtig plet en daarna superknapperig roostert in de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 tomaten
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden
- 50g panko [2]
- 2 burgerbroodjes [2]

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise [1]
- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vleesklopper
- vergiet

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

Allergenen
Eieren (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 1011kcal, vet 54.0g, koolhydraten 88.0g, eiwit 39.6g

1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe de **krieltjes incl. schil** in een middelgrote kookpan met licht gezouten water. Breng het geheel aan de kook en kook de **krieltjes** ca. 12min, tot ze bijna gaar zijn.

2. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromanasla** in hapklare stukken en de **tomaten** in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker.

3. Aardappels bakken

Giet de **krieltjes** af in een vergiet en hussel ze om met 1el olijfolie en een snuf zout. Verspreid ze over een bakplaat met bakpapier en plet ze voorzichtig met de onderkant van de kookpan. Bak ze in ca. 15min goudbruin en knapperig in de oven.

4. Vlees voorbereiden

Meng 1el mayonaise met 1el ketchup en 2tl olijfolie. Dep het **vlees** droog en snijd horizontaal in **2 platte filets**. Sla met een zware pan of vleesklopper iets platter. Wrijf rondom in met de **kruidenmix**, een snuf peper en zout en de **helft van de saus**. Wentel de **filets** om de beurt door de **helft van de panko**.

5. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **schnitzels** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Laat uitlekken op wat keukenpapier. Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze in 2-3min af in de oven.

6. Salade afmaken

Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de saus** en beleg met wat **salade**, **tomaat** en de **kipschnitzel**. Meng de **rest van de tomaat** en de **rest van de sla** met de **dressing**. Serveer de **kipburgers** met de **smashed potatoes**, de **rest van de salade** en 1el ketchup.