



Kipburger met peer

met aardappelwedges en truffelketchup



30-40min



2 personen

Het leuke van burgers is dat je er mee kunt blijven variëren. Rund, kip, vega, toppings, sauzen, brood en bijgerechten... De mogelijkheden zijn werkelijk eindeloos. Wij gaan dit keer voor een malse kipburger met knapperige aardappelfriet en truffelketchup. De finishing touch? We toppen de burger met dunne plakjes peer, die je even aanbakt in de pan.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 peer
- 500g vastkokende aardappels
- 2 zakjes ketchup
- 1 flesje truffelolie
- 1x babyromanasla
- 2 volkoren burgerbroodjes
1,3,7,11
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- ovenrek

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

Kooktip

Bedek de kip met huishoudfolie en sla plat met een deegroller of zware pan.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

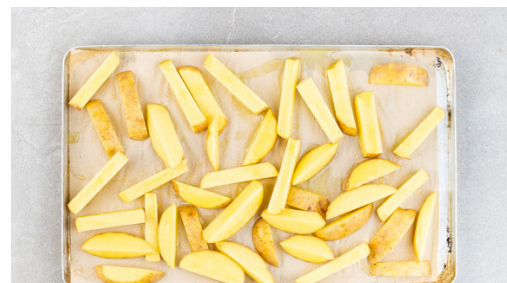
Voedingswaarde per portie

calorieën 887kcal, vet 31.4g, koolhydraten 104.0g, eiwit 45.3g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Verwijder de kern en snijd de **tomaat** in hele kleine blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dunne plakjes.



2. Aardappels roosteren

Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in vingerdikke partjes. Spreid ze uit over een bakplaat met bakpapier en hussel de **aardappelpartjes** om met 1-2el olijfolie en een snuf zout. Rooster 20-25min in de oven tot ze gaar zijn en goudbruine randjes hebben.



3. Truffelketchup maken

Meng de **ketchup** met de **tomaat** en **1/2-1tl truffelolie**. Breng op smaak met peper en zout en eventueel meer **truffelolie**.



4. Salade maken

Snijd de **kropjes sla** in dunne reepjes. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn en 1-2tl water, zout, peper en een snufje suiker. Snijd de **broodjes** open en rooster 3-4min in de oven.



5. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan met 1-2el olijfolie op hoog vuur. Dep de **kipfilet** droog en snijd in de lengte doormidden in **2 dunne filets**. Sla ze eventueel iets platter (**zie tip, links**). Bestrooi met zout en peper en braad de **filets** in ca. 2min per kant bruin en gaar. Haal uit de pan en draai het vuur middelhoog.



6. Peer bakken

Bak de **plakjes peer** in dezelfde pan ca. 1min per zijde. Bestrijk de **broodhelften** met de **truffelketchup** en beleg met de **kip, peer** en een beetje **sla**. Meng de **rest van de sla** met de **dressing** en serveer met de **burgers, aardappelpartjes** en de **rest van de truffelketchup**.